

MENU HOTEL VINOVA

*U každého pokrmu jsou pod čísly uvedeny alergen
dle nařízení Evropského parlamentu č. 2000/13:*

*Obiloviny -1, koryši-2, vejce-3, ryby-4, podzemnice olejná-5,
sojové boby-6, mléko a výrobky z něj-7, skořápkové plody-8,
celer-9, hořčice-10, sezam-11, oxid siřičitý-12, vlnčí bob-13, měkkýši-14*

Uvedené ceny jsou smluvní včetně DPH. Za poloviční porce účtujeme 70% z ceny.



Předkrmy Appetizers

**Gratinovaný kozí sýr na toastu zakápnutý medem,
s čerstvým salátkem z listových salátů a
rukoly s vlašskými oříšky a balsamico redukcí (A-1,7,8)**

*Goat cheese gratiné on toast with honey,
fresh lettuce salad with arugula leaves, walnuts
and balsamic glaze*

95,-

Tatarský biftek z hovězí svíčkové s křupavými topinkami (A-1,3,10)

Beef tartar with fried bread

180,-

Hovězí carpaccio s olivami, parmezánem a toastem (A-1,7)

Beef carpaccio with parmesan cheese, olives and toast

129,-

Polévky Soups

Slepičí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi (A-1,3,9)

Hen broth with meat and home-made noodles

65,-

Moravská česnečka s uzeným masem, sýrem a krutonky (A-1,7,9)

Moravian garlic soup with smoked pork, cheese and croutons

65,-

VINOPA SPECIALS

**200g Marinovaná vepřová panenka s jablky a zelenými fazolkami,
flambovaná Calvadosem**

Marinated PORK TENDERLOIN with apples and green beans, flame with calvados

229,-

200g Medailonky z vepřové panenky v mandlové krustě (A-1,3,8)

Pieces of PORK TENDERLOIN in almond crust

215,-

200g Kuřecí prsíčka plněná šunkou a nivou (A-1,7,9)

Chicken breast filled ham and blue cheese

149,-

200g Kuřecí nudličky s omáčkou z modrého sýra (A-1,7)

Chicken slices with blue cheese sauce

149,-

**150g Domácí hamburger "dvouručák"
s hranolkami a tatarskou omáčkou (A-1,3,7,10,11)**

Home-made "two-handed" hamburger with french fries and tartar sauce

165,-



200g Grilovaná kachní prsíčka na tymiánu

Grilled duck breast with thyme

220,-

150g Smažený kuřecí/vepřový řízek (A-1,3,7)

Fried breaded pork or chicken escalope

125,-

**200g Teplé domácí uzené z naší udírny s chlebem,
hořčicí, křenem a kozími rohy (A-1,10)**

Warm home-made smoked pork with mustard, horseradish and bread

155,-

Steaky

Steaks

200g Hovězí steak z pravé svíčkové s mořskou solí a barevným drceným pepřem
Beef sirloin steak with sea salt and pepper
295,-

200g Hovězí rumpsteak s bylinkovým máslem (A-7)
Beef rumpsteak with herb butter
235,-

200g Grilovaný kuřecí steak na bylinkách
Grilled chicken steak with herbs
145,-

200g Grilovaná vepřová kotleta bez kosti s pečenou cibulí a paprikou
Grilled pork chop with roast onion and red pepper
159,-

Omáčky ke steakům/Steak sauces

Pepřová/Pepper (A-1,7,10) 40,-

Z lesních hub/Mushroom (A-1,7) 40,-

Ryby

Fish

200g Grilovaný losos na lůžku z listového smetanového špenátu (A-4,7)
Grilled salmon with cream spinach
220,-

Bezmasá jídla a saláty

Vegetarian meals and salads



250g Pravé Italské Risotto
se sušenými rajčátky, rukolou a
parmazánovým chipsem, zakápnuté Salsou Verde (A-7,9)
ITALIAN RISOTTO with dried tomatoes, arugula leaves and parmesan chips
159,-

300g Míchaný zeleninový salát s grilovaným kuřecím masem a
rozpečenou bagetkou (A-1,3)
Mixed vegetable salad with grilled chicken and roast baguette
155,-

300g Míchaný zeleninový salát s rozpečenou bagetkou (A-1,3)
Mixed vegetable salad with roast baguette
119,-

100g Porce pečeného lososa do salátu (A-4)
Roast salmon to salad
110,-

Dezerty

Desserts

Domácí Sachr dort se šlehačkou (A-1,3,7)
Home-made Sacher cake with whipped cream
75,-

Domácí lívanečky s marmeládou, šlehačkou a omáčkou z lesního ovoce
(A-1,3,7)
Home-made pancake with jam, whipped cream and forest fruit sauce
75,-

Zmrzlinový pohár z domácí zmrzliny
se šlehačkou a ovocem dle sezónní nabídky (A-7,8)
Home-made ice-cream with whipped cream and season fruit
80,-

Domácí moučník dle denní nabídky / *Home-made desserts of the day*
45,-

Dětské menu

*nabízená dětská jídla jsou pouze pro děti

Children's menu

100g Smažené sýrové nugetky s hranolkami (A-1,3,7)	95,-
<i>Fried cheese nuggets with french fries</i>	
100g Kuřecí řízek s vařeným bramborem, okurek (A-1,3,7)	99,-
<i>Fried chicken escalope with boiled potatoes</i>	
200g Babiččina smetanová krupička s kakaem a máslem (A-1,7)	77,-
<i>Semolina pudding with cocoa and butter</i>	

Pochutiny

Snacks

60g Pražené mandle / Roasted almonds (A-8)	65,-
100g Miska oliv / Olives	55,-
200g Sýrové prkénko s brusinkami a pečivem (niva, eidam, hermelín, uz. eidam, brusinky) / cheese platter with cranberries and bread (A-1,7,8)	125,-
200g Uzeninové prkénko s pečivem (uzené, klobás, slanina, šunka, olivy) / smoked platter with olives and bread (A-1,10)	135,-

Přílohy

Side dishes

200g Bramborové hranolky / French fries	49,-
200g Vařené brambory s máslem a čerstvou petrželkou / (A-7)	
<i>Boiled potatoes with butter and parsley</i>	40,-
200g Grilované bylinkové brambory / Herb baked potatoes	45,-
200g Dušená rýže / Boiled rice	40,-
250g Grilovaná čerstvá zelenina / Grilled vegetables	65,-
1 ks Česnekovo-bylinková rozpečená bagetka / Roast garlic baguette (A-1,3)	35,-
Čerstvé pečivo / Bread (A-1)	20,-
Tatarská omáčka / Tartar sauce (A-7,10)	20,-
Kečup / Ketchup	20,-

OTEVÍRACÍ DOBA:

PO	10.30 - 20.00
ÚT - ČT	10.30 - 21.00
PÁ	10.30 - 21.00
SO	11.00 - 21.00
NE	ZAVŘENO

PROVOZOVATEL:

KAREL HURTA
U VODOJEMU 15
693 01 HUSTOPEČE
IČO: 42279054

TEL. + 420 519 323 480, +420 731 700 025

info@hotelvinopa.cz
www.hotelvinopa.cz