

Na Statku
Hotel & Restaurace

Jídelní lístek

Menu

Na Statku

Restauraci & hotel Na Statku najdete v historické budově z roku 1870, známé původně jako hostinec „U Masných“. Restauraci jsme nově zrekonstruovali a uvedli zpátky do provozu v roce 2004.

V příjemném venkovském prostředí vás čeká velký gastronomický zážitek. Zakládáme si na zpracování těch nejlepších surovin od renomovaných dodavatelů a vyzrálých mas osvědčených plemen. Zkušení kuchaři vám připraví mimořádné kulinářské speciality české a středomořské kuchyně. Vybraná moravská a italská vína nabídnou rozsáhlá vinotéka.

The restaurant & hotel "Na Statku" is located in a newly rebuilt historic building from the 1870s, which offers guests a pleasant environment in the local country style.

We insist on a professional approach and use of fresh ingredients and aged meat products from proven suppliers in order to present you with high-quality, tasty and healthy dishes. We can offer you both classic Czech dishes and Mediterranean specialties. To enhance the extraordinary culinary experience, we also recommend selected Moravian and Italian wines from our wine list.



Předkrmy

Appetizers

Pomazánka ze zauzených škvarků s jarní cibulkou, chléb a domácí pečivo 100 g

Crackling spread with spring onion, bread and homemade pastry

Marinované hovězí carpaccio s bazalkovým pestem, kapary, parmazánovými hoblinami a domácím pečivem 75 g

Marinated beef carpaccio with basil pesto, parmesan shavings and homemade pastry

Tartar z čerstvého lososa ochucený zázvorem a sweet chilli omáčkou s limetkou na rozpečeném toastu 100 g

Salmon tartar flavored with ginger, sweet chili sauce and lime, served with toast

Grilované tygří krevety s pancettou, chilli majonézou a rozpečenou bagetou 100 g

Grilled shrimp with pancetta, with chilli mayonnaise and a toasted baguette

Saláty

Salads

Caesar salát (římský salát s Caesar dresinkem, vejce, krutony a parmazán)

Caesar salad (Romaine lettuce, Caesar dressing, egg, croutons and parmesan)

+ grilovaná kuřecí prsa na salát navíc 100 g
extra grilled chicken breast for salad

+ grilované krevety na salát navíc 100 g
extra grilled shrimps for salad

Salát s rozpékaným kozím sýrem, červenou řepou, vlašskými ořechy a medem

Salad with toasted goat's cheese, tomatoes, beetroot, walnuts, honey

Filírovaná kachní prsa na lůžku z listových salátů s malinovou omáčkou 100 g

Filleted duck breast with leafy salads, and raspberry sauce

Polévka

Soup

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi 0,3 l

Beef broth with liver dumplings and homemade noodles

Denní polévka 0,3 l

Soup of the day

Hlavní jídla

Main courses

Svíčková na smetaně s domácími karlovarskými knedlíky a brusinkami <i>Sirloin in cream sauce with homemade Carlsbad dumplings and cranberries</i>	150 g
Pečínka z vyzrálé krkovic s kysaným zelím s jablky a variací domácích knedlíků <i>Roast pork neck with white cabbage and a variation of dumplings</i>	200 g
Jelení guláš s hříbkou na červeném víně s variací domácích knedlíků <i>Venison stew with porcini mushrooms in red wine with a variation of dumplings</i>	200 g
Smažený řízek z vyzrálé krkovičky s petrželovými bramborami s máslem <i>Fried steak from aged pork neck with parsley potatoes with butter</i>	200 g
Pomalu pečená kachna s kysaným červeným a bílým zelím s jablky, domácími karlovarskými knedlíky a bramborovými noky <i>Slowly roasted duck with red and white cabbage, homemade Carlsbad and potato dumplings</i>	1/2
Steak z vyzrálé vepřové krkovic na grilu – farma Čečkovice, mačkané brambory <i>Grilled aged pork from Čečkovice farm with mashed potatoes</i>	300 g
Kuřecí steak na grilu s omáčkou z dijonské hořčice a cukrovými hrachovými lusky, mačkané brambory <i>Filleted chicken breast with sugar snap peas and mashed potatoes</i>	200 g
Kuřecí prsa v kukuřičném plášti, tomatovo-medová omáčka, steakové hranolky <i>Fried chicken breast in cornflake crust, tomato-honey sauce, french fries</i>	150 g
Kachní prsa s kůží (sous-vide) s medovo-pomerančovým glazé, bramborový muffin <i>Duck breast with skin (sous vide) with honey and orange glaze, potato muffin</i>	200 g
Grilovaná vepřová panenka (sous-vide) s omáčkou z červeného pepře, mačkané brambory <i>Grilled pork tenderloin (sous vide) with red pepper sauce, mashed potatoes</i>	200 g

Smažené sýry 45% – Eidam a uzený Eidam s petrželovými bramborami s máslem, domácí tatarská omáčka 150g

Fried 45% Eidam cheese with parsley potatoes with butter, homemade tatar sauce

Hovězí burger v domácí bulce s pancettou, sýrem cheddar, rajčaty a cibulí, majonéza s karamelizovanou cibulkou a chilli papričkou, steakové hranolky 150 g

Beef burger in homemade bun with pancetta, cheddar cheese, tomatoes and onion, mayonnaise with caramelized onion and chilli pepper, French fries

Tatarák ze zadního hovězího s topinkami (mastné/suché) 200 g

Beef tartar with toasted bread (oily/dry)

Pro malé hosty

For little guests

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší 100 g

Fried chicken schnitzel with mashed potatoes

Grilovaný filet z norského lososa s bramborovou kaší 100 g

Grilled Norwegian salmon fillet with mashed potatoes

Špagety Bolognese 220 g
350 g

Spaghetti Bolognese

Ryby

Fish

Grilovaná chobotnice provoněná česnekovým olejem s bylinkami podávaná se šlehanou bramborovou kaší 200 g

Grilled octopus with garlic oil, herbs and potato puree

Filet z norského lososa na grilu s espumou Sabayone 200 g

Grilled Norwegian salmon fillet with Espuma Sabayone

Grilovaný siven z vlastní sádky 200 g

Grilled trout

+ dalších 10 g navíc

+ for every 10 g extra

Hovězí steaky

Beef steaks



Z farmy Čečkovice

Čečkovice farm

Maso u nás vyžívá po dobu 21 až 30 dnů formou mokrého a suchého zrání.

The meat matures for 21 to 30 days in the form of wet and dry maturation.

Steak ze svíčkové	200 g / 300 g
Sirloin steak	
Flank steak	300 g
Flank steak	
Rib eye steak	300 g
Rib eye steak	
Steak z hovězí roštěné	300 g
Striploin steak	

▪ Volba omáček ke steaku / Choice of sauces

smetanovo-pepřová / cream-pepper
houbová / mushroom
bylinkovo-česneková / herb-garlic
brusinková / cranberry

▪ Úprava steaků / Preparation of steaks

medium, medium rare, rare

Těstoviny a rizoto

Pasta and risotto

Špagety s grilovanou hlívou ústřičnou a krémovou parmazánovou omáčkou

350 g

Spaghetti with grilled mushrooms
and creamy parmesan sauce

Špagety aglio olio e peperoncino s hoblinami parmazánu

350 g

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

+ grilovaná kuřecí prsa (sous-vide) navíc 100 g
extra grilled chicken breast (sous vide)

+ grilované krevety navíc 100 g
extra grilled shrimps

Špagety Frutti di Mare s hoblinami parmazánu

350 g

Spaghetti Frutti di Mare

Krémové rizoto s vepřovou panenkou a lesními hříbky

350 g

Creamy risotto with pork tenderloin
and wild mushrooms

Černé sépiové rizoto s plody moře

350 g

Risotto Nero with seafood

Přílohy

Side dishes

Vařené brambory <i>Boiled potatoes</i>	200 g
Mačkané brambory s pažitkou <i>Mashed potatoes with chives</i>	200 g
Bramborové pyré <i>Potato pureé</i>	200 g
Steakové hranolky <i>French fries</i>	200 g
Rýže arborio <i>Arborio rice</i>	200 g
Grilovaná zelenina <i>Grilled vegetables</i>	200 g
Košíček domácího pečiva <i>Homemade bread</i>	
Omáčky <i>Sauces</i>	

Dezerty

Desserts

Pečený jablečný štrúdl s ořechy a medem s teplým vanilkovým krémem

*Our apple strudel with nuts and honey
served with hot vanilla custard*

Čokoládový fondán s vanilkovou zmrzlinou a omáčkou z lesního ovoce

(příprava dezertu 15–20 minut)

*Chocolate soufflé with vanilla ice cream
and forest fruit sauce*

(dessert preparation takes 15–20 minutes)

Kopeček zmrzliny

(více druhů - zeptejte se svého číšníka)

Scoop of ice cream

variety of flavours – ask your waiter)

*Informace o alergenech vám poskytne náš obsluhující
personál. Za poloviční porce je účtováno 70 % ceny.*

*Information about allergens will be provided by our staff.
Half portions are charged 70 % of the price.*

Nealkoholické nápoje

Soft drinks

Coca-Cola	0,33 l
Coca-Cola Zero	0,33 l
Fanta	0,33 l
Sprite	0,33 l
Kinley Tonic Water / Kinley Ginger Ale	0,25 l
Cappy (pomeranč, jablko, multi, jahoda, hruška) Cappy Juice (orange, apple, multi, strawberry, pear)	0,25 l
Prémiová voda PUREZZA neperlivá, perlivá Purezza still, sparkling water	0,35 l
Römerquelle neperlivá, perlivá Römerquelle still, sparkling water	0,75 l
Fuzetea dle nabídky Ice tea	0,25 l
Red Bull	0,25 l
Domácí limonáda dle nabídky Homemade lemonade	0,5 l
Džbánek vody s citrusy a mátou 1 l Tap water with lemon and mint	

Pivo čepované/lahvové

Draft/bottled beer

Prazdroj Pilsner Urquell	0,3 l / 0,5 l
Bernard 11° světlé Bernard 11° light	0,3 l / 0,5 l
Bernard Jantarový ležák s jemnými kvasnicemi Bernard 12° semi-dark	0,5 l

Pivo nealkoholické lahvové/čepované

Non-alcoholic beer bottled/draft

Radegast Birell nealko světlé (láhev) Radegast Birell non-alcoholic (bottled)	0,3 l / 0,5 l
Čepovaný Birell pomelo/grep Birell pomelo/grapefruit (draft)	0,3 l / 0,5 l
Bernard s čistou hlavou Free Jantar (láhev) Bernard dark non-alcoholic (bottled)	0,5 l

Víno rozlévané

Wine by the glass

Bílé dle nabídky White wine according to offer	0,15 l
Červené dle nabídky Red wine according to offer	0,15 l

Aperitivy

Aperitifs

Campari	0,1 l
Cinzano (bianco, dry, rosso)	0,1 l
Portské červené <i>Ruby port</i>	0,05 l
Crodino (nealko) <i>Crodino (non-alcoholic)</i>	0,1 l

Rum

Božkovský Tuzemský <i>traditional Czech rum</i>	0,04 l
Republica Exclusive	0,04 l
Captain Morgan	0,04 l
Havana Club 3y	0,04 l
Legendario	0,04 l
Zacapa Solera reserve 23 y.o.	0,04 l

Destiláty a likéry

Spirits

Metaxa *****	0,04 l
Hennessy V. S. O. P.	0,04 l
Calvados	0,04 l
Tequila Sierra Silver/Gold	0,04 l
Beefeater	0,04 l
Beefeater Pink	0,04 l
Finlandia	0,04 l
Pepermint likér	0,04 l
Fernet Stock	0,04 l
Fernet Stock Citrus	0,04 l
Becherovka	0,04 l
Becherovka Lemond	0,04 l
Jägermeister	0,04 l
Baileys	0,04 l
Vaječný likér	0,04 l

Whisky a bourbon

Whisky and bourbon

Tullamore Dew	0,04 l
Johnnie Walker	0,04 l
Jack Daniels	0,04 l
Jack Daniels Honey	0,04 l

Pálenky originál Vizovice

Spirits from Vizovice

Třešňovice	0,04 l
<i>Cherry brandy</i>	
Hruškovice Williams	0,04 l
<i>Pear brandy</i>	
Hruškovice Williams Kosher	0,04 l
<i>Williams pear – Kosher</i>	
Slivovice bílá, zlatá	0,04 l
<i>Slivovitz silver, gold</i>	
Slivovice Kosher – 5letá	0,04 l
<i>Slivovitz silver Kosher – 5y</i>	
Slivovice zlatá – 10letá	0,04 l
<i>Slivovitz gold – 10y</i>	

Káva

Coffee

Espresso	7 g
Espresso lungo	7 g
Turecká káva	7 g
<i>Coffee with grounds</i>	
Cappuccino	7 g
Caffé latte	7 g
Vídeňská káva	7 g
<i>Espresso with whipped cream</i>	
Alžírská káva	7 g
<i>(0,02 l vaječný likér)</i>	
<i>Espresso with whipped cream and 20ml egg nog liqueur</i>	

Míchané nápoje

Cocktails

Mojito

(Havana Club 3y, třetinový cukr, máta, limetka)
(Havana Club 3y, cane sugar, mint, lime)

Cuba Libre

(Havana Club 3y, coca-cola, limetka)
(Havana Club 3y, coca-cola, lime)

Aperol Spritz

(Prosecco, Aperol, perlivá voda)
(Prosecco, Aperol, sparkling water)

Beefeater Pink Tonic

(Beefeater Pink, tonik, sušené jahody)
(Beefeater Pink, tonic, dried strawberries)

Nealko Mojito

(perlivá voda, máta, třetinový cukr)
Non-alcoholic Mojito
(sparkling water, mint, cane sugar, lime)

Mandle / Almonds

Teplé nápoje

Hot drinks

Eilles Diamond Tea

(černý/zelený/ovocný)
Diamond Tea
(Earl Grey/green/summerberries)

Čaj z čerstvé máty/zázvoru

Fresh mint tea/fresh ginger tea

Horká čokoláda

Hot chocolate

Svařené víno

Mulled red wine 0,2 l

Grog

Grog (rum and hot water) rum 0,04 l

Med porcovaný

Honey

Informace o alergenech vám poskytne náš obsluhující personál.

Information about allergens will be provided by our staff.

