

**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 nabídne rozsáhlá vinotéka.*

---

*The restaurant & hotel "Na Statku" can be found in a newly rebuilt historic building from 1870s, which offers our guests a pleasant environment in the local country style.*

*Our advantage is the professional approach and using of the fresh ingredients and matured meat products from proven suppliers in order to present you with quality, tasty and healthy dishes. We can offer you both classic Czech dishes and specialties of Mediterranean dishes. To enhance the extraordinary culinary experience, we also recommend selected Moravian and Italian wines from our menu.*



## Předkrmy

### Appetizers

<b>Škvarková pomazánka s jarní cibulkou, chléb a domácí pečivo</b>	100 g	75,-
<i>Crackling spread with spring onion, bread and homemade pastry</i>		
<b>Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem zdobené rukolou, domácí pečivo</b>	100 g	135,-
<i>Marinated beet root carpaccio with goat cheese and rocket salad, homemade pastry</i>		
<b>Tartar z čerstvého lososa ochucený zázvorem a sweet chilli omáčkou s limetkou na rozpečeném toastu</b>	100 g	179,-
<i>Salmon tartar flavored with ginger, sweet chili sauce and lime, served with toast</i>		

## Saláty

### Salads

<b>Cesar salát (římský salát s Ceasar dresinkem, vejce, krutony a parmazánem)</b>		140,-
<i>Cesar salad (roman salad, Ceasar dressing, egg, croutons and parmesan)</i>		
+ grilovaná kuřecí prsa na salát navíc	100 g	45,-
<i>grilled chicken breast extra for salad</i>		
+ grilované krevety na salát navíc	100 g	70,-
<i>grilled shrimps extra for salad</i>		
<b>Svíčková v parmazánové krustě (100 g) na listovém salátku se sušenými rajčaty a kapary, dijonský dresink</b>		189,-
<i>Sirloin in parmesan crust (100 g) on lettuce salad with sun-dried tomatoes and capers, dijon dressing</i>		
<b>Míchaný zeleninový salát</b>		55,-
<i>Mix small salad</i>		

## Polévka

### Soup

<b>Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi</b>	0,3 l	55,-
<i>Beef broth with liver dumplings and homemade noodles</i>		
<b>Denní polévka</b>	0,3 l	
<i>Soup of the day</i>		

## Hlavní jídla

### Main courses

**Svíčková na smetaně s domácími karlovarskými knedlíky a brusinkami** 150 g 180,-

*Sirloin in cream sauce with homemade Carlsbad dumplings and cranberries*

**Pečený vepřový bok s bílým zelím a variací knedlíků** 250 g 180,-

*Roasted pork side with white cabbage and variation of homemade dumplings*

**Tažené hovězí lýtko na černém pivě s bramborovým pyré** 200 g 189,-

*Slowly roasted beef calf on black beer with potato pureé*

**Vídeňský telecí řízek s mačkanými pažitkovými bramborami s máslem** 200 g 269,-

*Vienna veal schnitzel with mashed butter potatoes with chives*

**Pomalou pečená kachna s kysaným červeným a bílým zelím, s domácími karlovarskými knedlíky a bramborovými noky** 1/2 265,-

*Slowly roasted duck with red and white cabbage, homemade bread and potato dumplings*

**Steak z vyzrálé vepřové krkovice na grilu – farma Čečkovice, šťouchané brambory se slaninou a cibulkou** 300 g 250,-

*Grilled fully-matured pork - Čečkovice farm with mashed potatoes with bacon and onion*

**Grilované kuřecí prsíčko s kůží (sous vide) s restovanými lusky cukrového hrášku a omáčkou z dijonské hořčice s parmazánovými bramborami** 200 g 220,-

*Grilled chicken breast with skin (sous vide) with roasted spring pea pods and dijon mustard sauce with parmesan potatoes*

**Kuřecí prsa v kukuřičném plášti, tomatovo-medová omáčka** 150 g 149,-

*Fried chicken breast in cornflakes, tomato-honey sauce*

**Kachní prsa s kůží (sous vide) s karamelizovanými višněmi v portském víně s bramborovým muffinem** 200 g 239,-

*Duck breast with skin (sous vide) with caramelized sour cherries in port wine with potato muffin*

**Filírovaná vepřová panenka s marmeládou z červené cibule a omáčkou z aceta balsamika, pečené brambory ve slupce se zakysanou smetanou** 200 g 250,-

*Pork tenderloin with red onion marmalade and acetta balsamico sauce, baked skin potatoe with sour cream*

**Hovězí burger v domácí bulce s pancettou, sýrem cheddar, rajčaty a cibulí, majonéza s karamelizovanou cibulkou a chilli papričkou, steakové hranolky** 150 g 219,-

*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 249,-

*Tartar from beef with toasted bread (greasy/ dry)*

## Pro malé hosty

### For little guests

**Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší** 100 g 95,-

*Fried chicken schnitzel with mashed potatoes*

**Grilovaný filet z norského lososa s bramborovou kaší** 100 g 125,-

*Grilled Norwegian salmon fillet with mashed potatoes*

## Ryby

### Fish

**Grilovaná chobotnice provoněná česnekovým olejem s bylinkami podávaná se šlehanou bramborovou kaší** 200 g 370,-

*Grilled octopus with garlic oil with herbs and potatoe pureé*

**Filet z norského lososa na grilu** 200 g 255,-

*Grilled Norwegian salmon fillet*

**Grilovaný siven z vlastní sádky** 200 g 149,-

*Grilled trout*

+ dalších 10 g navíc 5,-  
+ extra 10 g

## Hovězí steaky

Beef steaks



### Z farmy Čečkovice

Čečkovice farm

Maso u nás vyzrává 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.

<b>Steak ze svíčkové</b> Sirloin steak	200 g / 300 g	390,- / 490,-
<b>Flank steak</b> Flank steak	300 g	315,-
<b>Rib eye steak</b> Rib eye steak	300 g	405,-
<b>Steak z hovězí roštěné</b> Striploin steak	300 g	375,-

#### ▪ 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

**Penne s grilovanou cuketou a krémovou omáčkou z pečených paprik s hoblinami parmazánu** 350 g 145,-

*Penne with grilled zucchini and creamy sauce of roasted peppers with parmesan shavings*

**Penne s parmskou šunkou a pestem ze sušených rajčat, hobliny parmazánu** 350 g 185,-

*Penne with Parma ham and dried tomato pesto, parmesan shavings*

**Krémové parmazánové rizoto s vepřovou panenkou a lesními hříbký** 350 g 205,-

*Creamy parmesan risotto with pork tenderloin and wild mushrooms*

**Jemné parmazánové rizoto s krevetami a bílým vínem** 350 g 250,-

*Parmesan risotto with shrimps and white wine*

**Černé sepiové rizoto s plody moře** 350 g 270,-

*Risotto Nero with seafood*

## Přílohy

### Sides

<b>Vařené brambory</b> <i>Boiled potatoes</i>	200 g	35,-
<b>Mačkané brambory s pažitkou</b> <i>Mashed potatoes with chives</i>	200 g	35,-
<b>Bramborové pyré</b> <i>Potato pureé</i>	200 g	35,-
<b>Steakové hranolky</b> <i>French fries</i>	200 g	39,-
<b>Rýže arborio</b> <i>Rice Arborio</i>	200 g	35,-
<b>Grilovaná zelenina</b> <i>Grilled vegetables</i>	200 g	65,-
<b>Košíček domácího pečiva</b> <i>Homemade bread</i>		35,-
<b>Omáčky</b> <i>Sauce</i>		30,-

## Dezerty

### Desserts

<b>U nás pečený jablečný štrúdl s ořechy a medem podávaný s vanilkovou omáčkou</b> <i>Our apple strudel with nuts and honey served with vanilla sauce</i>	80,-
<b>Čokoládový fondán s vanilkovou zmrzlinou a omáčkou z lesního ovoce</b> (příprava dezertu 15–20 minut) <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and forest fruit sauce</i> (dessert preparation takes 15–20 minutes)	95,-
<b>Kopeček zmrzliny</b> (více druhů - zeptej se svého číšníka) <i>Scoop of ice cream</i> (different flavour - ask your waiter)	30,-

*Informace o alergenech Vám poskytne náš obsluhující personál. Poloviční porce se účtují 70 % ceny.*

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

## Nealkoholické nápoje

Soft drinks

<b>Coca - Cola</b>	0,33 l	40,-
<b>Coca - Cola Zero</b>	0,33 l	40,-
<b>Fanta</b>	0,33 l	40,-
<b>Sprite</b>	0,33 l	40,-
<b>Kinley Tonic Water / Kinley Ginger Ale</b>	0,25 l	40,-
<b>Cappy</b> (pomeranč, jablko, multi, jahoda, hruška) Cappy Juice (orange, apple, multi, strawberry, pear)	0,25 l	40,-
<b>Natura neperlivá, jemně perlivá, perlivá</b> Natura still, semi sparkling, sparkling water	0,3 l	35,-
<b>Römerquelle neperlivá, perlivá</b> Römerquelle still, sparkling water	0,75 l	79,-
<b>Römerquelle neperlivá, perlivá</b> Römerquelle still, sparkling water	0,33 l	45,-
<b>Fuze tea dle nabídky</b> Ice tea	0,25 l	40,-
<b>Red Bull</b>	0,25 l	65,-
<b>Domácí limonáda dle nabídky</b> Homemade limonade	0,5 l	75,-
<b>Džbáněk vody s citrusy a mátou</b> Tap water with lemon and mint	1 l	40,-

## Pivo čepované

Draft beer

<b>Prazdroj</b> Pilsner Urquell	0,3 l/0,5 l	35,-/49,-
<b>Bernard 11° světlé</b> Bernard 11° light	0,3 l/0,5 l	30,-/40,-
<b>Bernard 12° polotmavé</b> Bernard 12° semi-dark	0,3 l/0,5 l	30,-/40,-

## Pivo nealkoholické lahvové/čepované

Alcohol free beer bottled/draft

<b>Radegast Birell nealko světlé</b> Radegast Birell alcohol free (bottled)	0,3 l/0,5 l	30,-/40,-
<b>Čepovaný Birell pomelo/grep</b> Birell pomelo/grepefruit (draft)	0,3 l/0,5 l	30,-/40,-
<b>Bernard s čistou hlavou Free Jantar</b> Bernard dark alcohol free (bottled)	0,5 l	40,-

## Víno rozlévané

Glass wine

<b>Bílé dle nabídky</b> White wine according to offer	0,15 l	45,-
<b>Červené dle nabídky</b> Red wine according to offer	0,15 l	45,-



## Aperitivy

### Aperitif

<b>Campari</b>	0,1 l	80,-
<b>Cinzano (bianco, dry, rosso)</b>	0,1 l	55,-
<b>Portské červené</b> <i>Porto Ruby</i>	0,05 l	60,-
<b>Crodino (nealko)</b> <i>Crodino (alcohol free)</i>	0,1 l	49,-

## Rum

<b>Božkovský Tuzemský</b> <i>traditional czech rum</i>	0,04 l	40,-
<b>Republica Exclusive</b>	0,04 l	50,-
<b>Captain Morgan</b>	0,04 l	50,-
<b>Havana Club 3y</b>	0,04 l	50,-
<b>Legendario</b>	0,04 l	80,-
<b>Zacapa Solera reserve 23 y.o.</b>	0,04 l	135,-

## Destiláty a likéry

### Spirits

<b>Metaxa *****</b>	0,04 l	65,-
<b>Hennessy V. S. O. P.</b>	0,04 l	130,-
<b>Calvados</b>	0,04 l	65,-
<b>Tequila Sierra Silver/Gold</b>	0,04 l	55,-
<b>Beefeater</b>	0,04 l	50,-
<b>Beefeater Pink</b>	0,04 l	55,-
<b>Finlandia</b>	0,04 l	50,-
<b>Pepermint likér</b>	0,04 l	40,-
<b>Fernet Stock</b>	0,04 l	40,-
<b>Fernet Stock Citrus</b>	0,04 l	40,-
<b>Becherovka</b>	0,04 l	40,-
<b>Becherovka Lemond</b>	0,04 l	40,-
<b>Jägermeister</b>	0,04 l	50,-
<b>Baileys</b>	0,04 l	55,-
<b>Vaječný likér</b>	0,04 l	40,-

## Whiskey a bourbon

### Whiskey and bourbon

<b>Tullamore Dew</b>	0,04 l	60,-
<b>Johnnie Walker</b>	0,04 l	60,-
<b>Jack Daniels</b>	0,04 l	60,-
<b>Jack Daniels Honey</b>	0,04 l	60,-

## Pálenky originál Vizovice

Spirits Vizovice

<b>Třešňovice</b> <i>Cherry brandy</i>	0,04 l	60,-
<b>Hruškovice Williams</b> <i>Pear brandy</i>	0,04 l	60,-
<b>Hruškovice Williams Kosher</b> <i>Pear Williams - Kosher</i>	0,04 l	139,-
<b>Slivovice bílá, zlatá</b> <i>Slivovitz silver, gold</i>	0,04 l	60,-
<b>Slivovice Kosher – 5letá</b> <i>Slivovitz silver Kosher – 5y</i>	0,04 l	95,-
<b>Slivovice zlatá – 10letá</b> <i>Slivovitz gold – 10y</i>	0,04 l	139,-

## Káva

Coffee

<b>Espresso</b>	7 g	40,-
<b>Espresso lungo</b>	7 g	40,-
<b>Turecká káva</b> <i>Coffee with grounds</i>	7 g	40,-
<b>Cappucino</b>	7 g	50,-
<b>Caffé Latte</b>	7 g	55,-
<b>Vídeňská káva</b> <i>Espresso with whipped cream</i>	7 g	60,-
<b>Alžírská káva</b> <i>(0,02l Vaječný likér )</i>	7 g	70,-
<i>Espresso with eggnog liqueur and whipped cream (0,02l Eggnog liqueur)</i>		

## Míchané nápoje

Cocktails

<b>Mojito</b> <i>Havana Club 3y, třtinový cukr, máta, limetka</i> <i>(Havana Club 3y, cane sugar, mint, lime)</i>	105,-
<b>Cuba Libre</b> <i>(Havana Club 3y, coca-cola, limetka)</i> <i>(Havana Club 3y, coca-cola, lime)</i>	95,-
<b>Aperol Spritz</b> <i>(prosecco, Aperol, perlivá voda)</i> <i>(prosecco, Aperol, sparkling water)</i>	95,-
<b>Beefeater Pink Tonic</b> <i>(Beefeater Pink, tonik, sušené jahody)</i> <i>(beefeater pink, tonic, dry strawberries)</i>	95,-
<b>Nealko Mojito</b> <i>(perlivá voda, máta, třtinový cukr)</i> <i>Non-alcoholic Mojito</i> <i>(sparkling water, mint, cane sugar, lime)</i>	85,-

## Teplé nápoje

Hot drinks

<b>Eilles Diamond Tea</b> <i>(černý/zelený/ovocný)</i> <i>Diamond Tea</i> <i>(Earl Grey/green/summerberries)</i>	36,-
<b>Čaj z čerstvé máty/zázvoru</b> <i>Fresh mint tea/fresh ginger tea</i>	35,-
<b>Horká čokoláda</b> <i>Hot chocolate</i>	40,-
<b>Svařené víno</b> <i>Mulled red wine</i>	0,2 l 60,-
<b>Grog</b> <i>Grog (rum and hot water)</i>	rum 0,04 l 40,-
<b>Med porcovaný</b> <i>Honey</i>	7,-

**Mandle / Almonds** 55,-

Informace o alergenech Vám poskytne náš obsluhující personál.

Information about allergens will be provided by our staff.



