

Na Statku
Hotel & Restaurace

Jídelní lístek

Menu



www.hotelnastatku.cz


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" 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

Škvarková pomazánka s jarní cibulkou, chléb a domácí pečivo <i>Crackling spread with spring onion, bread and homemade pastry</i>	100 g	85,-
Marinované hovězí carpaccio s kapari, parmazánovými hoblinami a domácím pečivem <i>Marinated beef carpaccio with homemade pastry</i>	100 g	250,-
Carpaccio z marinované červené řepy s kozím sýrem a rukolou <i>Marinated beetroot carpaccio with goat cheese and arugula</i>	100 g	225,-
Grilované tygří krevety s pancettou, chilli majonézou, rozpečená bageta <i>Grilled shrimp with pancetta, chilli mayonnaise, toasted baguette</i>	100 g	225,-
Variace hovězích tataráčků s topinkami – pro 2 osoby <i>Variations of beef tartare – for 2 people</i>	300 g	380,-
- s křepelčím vajíčkem a lanýžovým olejem <i>with quail egg and truffle oil</i>		
- s kapari, olivovým olejem a koňakem <i>with capers, olive oil and cognac</i>		
- s vejcem, barevným pepřem a cibulkou <i>with egg, colored pepper and onion</i>		

Polévka

Soup

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi <i>Beef broth with liver dumplings and homemade noodles</i>	0,3 l	85,-
---	-------	------

Saláty

Salads

Cesar salát (římský salát s Ceasar dresinkem, vejce, krutony a parmazán) <i>Cesar salad (roman salad, Ceasar dressing, egg, croutons and parmesan)</i>		190,-
+ grilovaná kuřecí prsa na salát navíc <i>grilled chicken breast extra for salad</i>	100 g	70,-
+ grilované krevety na salát navíc <i>grilled shrimps extra for salad</i>	100 g	80,-
Filírované kachní prso na trhaných listech salátu s dresinkem z hrubozrnné hořčice a medu <i>Filleted duck breast on torn lettuce leaves with coarse mustard dressing</i>	100 g	225,-
Míchaný zeleninový salát s praženými slunečnicovými semínky a vinaigrette <i>Mixed small salad with roasted sunflower seeds and vinaigrette</i>		95,-

Steaky

Steaks

Mokrý zrání 21 až 30 dní

Wet aged steaks

Steak ze svíčkové

Sirloin steak

200 g / 300 g

495,- / 630,-

Flank steak

Flank steak

300 g

390,-

Suchý zrání minimálně 30 dní

Dry aged steaks

Rib eye steak

Rib eye steak

300 g

455,-

Steak z hovězího nízkého roštěnce

Striploin steak

300 g

455,-

Steak ze svíčkové v máslové krustě

Sirloin steak in a butter crust

300 g

630,-

Steaky na kosti

Steaks with a bone

Rib eye steak

Rib eye steak

100 g

220,-

Steak z hovězího nízkého roštěnce

Striploin steak

100 g

220,-

▪ 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

Hlavní jídla

Main courses

Svíčková na smetaně s domácími karlovarskými knedlíky, brusinkami a šlehačkou <i>Sirloin in cream sauce with homemade Carlsbad dumplings whit whipped cren and cranberries</i>	150 g	275,-
Pečený divočák s kysaným zelím s jablky a variací domácích knedlíků <i>Roast wild pork neck with white cabbage and a variation of dumplings</i>	200 g	275,-
Jelení guláš s hřibky na červeném víně s variací domácích knedlíků <i>Deer stew with porcini mushrooms in red wine variation of dumplings</i>	200 g	275,-
Půlka pečené kachny s kysaným červeným a bílým zelím s jablky, s domácími karlovarskými knedlíky a bramborovými noky <i>Slowly roasted duck with red and white cabbage, homemade Carlesbad and potato dumplings</i>	1/2	350,-
Steak z vyzrálé vepřové krkovic na grilu, s cibulovým čatní a petrželovými grenaille bramborami <i>Grilled fully-matured pork with anion chutney and grenaille potatoes</i>	300 g	295,-
Kuřecí steak (sous vide) na grilu, restované fazolové lusky s pancettou a cibulkou, rozpečená bageta <i>Chicken breast (sous vide) grilled, sautéed beans with pancetta and onion, toasted baguette</i>	200 g	295,-
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	245,-
Kachní prsa s kůží (sous vide) s redukcí z portského vína a karamelizovanými višněmi, bramborový muffin <i>Duck breast with skin (sous vide) with port wine reduction and caramelized cherries, baked potatoes</i>	200 g	295,-
Grilovaná vepřová panenka (sous vide) se švestkovou omáčkou provoněnou slivovicí, bramborová kaše <i>Grilled pork tenderloin (sous vide) with plum sauce flavored with plum brandy, potato pureé</i>	200 g	295,-
Smažené sýry 45% - Eidam a uzený Eidam s petrželovými bramborami s máslem, domácí tatarská omáčka <i>Fried Cheese Eidam 45% with parsley potatoes with butter,tatar souce</i>	150 g	245,-
Hovězí burger v domácí bulce s pancettou, sýrem cheddar, rajčaty a cibulí, majonéza s karamelizovanou cibulkou a chilli papričkou, steakové hranolky <i>Beef burger in homemade bun with pancetta, cheddarcheese, tomatoes and onion, mayonnaise with caramelized onion and chilli pepper, French fries</i>	150 g	295,-

Ryby

Fish

Grilovaná chobotnice provoněná česnekovým olejem s bylinkami podávaná se šlehanou bramborovou kaší <i>Grilled octopus with garlic oil and herbs and potatoe pureé</i>	200 g	450,-
Filet z norského lososa s hořčičnou omáčkou zjemněnou limetkou a máslem, pečené grenaille brambory <i>Norwegian salmon fillet with mustard sauce seasoned with lime and butter, Baked Potatoes</i>	200 g	350,-
Grilovaný siven z vlastní sádky <i>Grilled trout</i>	200 g	185,-
	+ dalších 10 g navíc + extra 10 g extra	7,-

Těstoviny, rizota, gnocchi

Pasta, risotto, gnocchi

Linguine s divokými houbami a krémovo parmazánovou omáčkou <i>Linguine with wild mushrooms and creamy parmesan sauce</i>	350 g	250,-
Linguine Aglio Olio peperoncino s hoblinami parmazánu <i>Linguine Aglio Olio Pepperoni</i>	350 g	170,-
Linguine s krevetami, rajčátky, rukolou a parmazánem <i>Linguine with shrimp, tomatoes, arugula and Parmesan</i>	350 g	330,-
Gnocchi se salsicciou a čekankou <i>Gnocchi with salsiccia and chicory</i>	350 g	290,-
Krémové rizoto s vepřovou panenkou a lesními hříbky <i>Creamy risotto with pork tenderloin and wild mushrooms</i>	350 g	290,-

Pro malé hosty

For little guests

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší <i>Fried chicken schnitzel with potato pureé</i>	100 g	145,-
Grilovaný filet z norského lososa s bramborovou kaší <i>Grilled Norwegian salmon fillet with potato pureé</i>	100 g	170,-

Přílohy

Sides

Vařené brambory, bramborové pyrė, mačkané brambory Rýže Arborio <i>Boiled potatoes, potato pureé, mashed potatoes</i> <i>Arborio rice</i>	200 g	45,-
Steakové hranolky <i>French fries</i>	200 g	75,-
Grilovaná zelenina <i>Grilled vegetables</i>	200 g	75,-
Košíček domácího pečiva <i>Homemade bread</i>		55,-
Omáčky <i>Sauce</i>		55,-

Dezerty

Desserts

Pečený jablečný štrúdl s ořechy a medem s teplým vanilkovým krémem <i>Our apple strudel with nuts and honey served with hot vanilla sauce</i>	95,-
Čokoládový fondán s vanilkovou zmrzlinou a omáčkou z lesního ovoce (příprava dezertu 15–20 minut) <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and forest fruit sauce</i> (dessert preparation takes 15–20 minutes)	145,-
Kopeček zmrzliny (více druhů – zeptejte se svého číšníka) <i>Scoop of ice cream</i> (variety of flavours – ask your waiter)	40,-

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

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,33 l	59,-
Kinley Tonic Water, Ginger Ale, Pink	0,25 l	59,-
Fuzetea dle nabídky <i>Ice tea</i>	0,25 l	59,-
Cappy (pomeranč, jablko, multi, jahoda, hruška) <i>Cappy Juice</i> (orange, apple, multi, strawberry, pear)	0,25 l	59,-
Prémiová voda PUREZZA neperlivá, perlivá <i>Purezza still, sparkling water</i>	0,35 l	42,-
Römerquelle neperlivá, perlivá <i>Römerquelle still, sparkling water</i>	0,75 l	100,-
Domácí limonáda dle nabídky <i>Homemade lemonade</i>	0,5 l	79,-
Džbánek filtrované vody s citrusy a mátou <i>Tap water with lemon and mint</i>	1 l	60,-

Pivo nealkoholické

Alcohol-free beer

Radegast Birell nealko světlé, polotmavý <i>Radegast Birell alcohol-free (bottled)</i>	0,5 l	57,-
Čepovaný Birell pomelo/grep <i>Birell pomelo/grapefruit (draft)</i>	0,3 l / 0,5 l	45,- / 57,-
Bernard s čistou hlavou Free Jantar <i>Bernard dark alcohol (bottled)</i>	0,5 l	57,-

Víno rozlévané

Wine by the glass

Bílé dle nabídky <i>White wine according to offer</i>	0,15 l	75,-
Červené dle nabídky <i>Red wine according to offer</i>	0,15 l	75,-

Pivo

Beer

Prazdroj <i>Pilsner Urquell</i>	0,3 l / 0,5 l	50,- / 64,-
Bernard 11° světlé <i>Bernard 11° light</i>	0,3 l / 0,5 l	45,- / 57,-
Bernard Jantarový ležák s jemnými kvasnicemi <i>Bernard 12° semi-dark</i>	0,5 l	57,-

Aperitivy

Aperitifs

Campari	0,1 l	90,-
Cinzano (bianco, dry, rosso)	0,1 l	90,-
Portské červené <i>Porto Ruby</i>	0,05 l	75,-
Crodino (nealko) <i>Crodino (alcohol-free)</i>	0,1 l	65,-

Pálenky

Spirits

Hruškovice Williams <i>Pear brandy</i>	0,04 l	80,-
Slivovice bílá, zlatá <i>Slivovitz silver, gold</i>	0,04 l	80,-
Slivovice zlatá – 10letá <i>Slivovitz gold – 10y</i>	0,04 l	149,-
Fassbind Vieille Poire Barrique <i>Fassbind Vieille Poire Barrique</i>	0,04 l	159,-

Destiláty

Spirits

Hennessy V. S. O. P.	0,04 l	145,-
Calvados	0,04 l	75,-
Tequila Sierra Silver/Gold	0,04 l	65,-
Beefeater	0,04 l	60,-
Beefeater Pink	0,04 l	60,-
Finlandia	0,04 l	60,-
Fernet Stock	0,04 l	60,-
Fernet Stock Citrus	0,04 l	60,-
Becherovka	0,04 l	60,-
Jägermeister	0,04 l	65,-
Baileys	0,04 l	60,-
Tullamore Dew	0,04 l	75,-
Johnnie Walker	0,04 l	75,-
Jack Daniel's	0,04 l	85,-
Jack Daniel's Honey	0,04 l	85,-
Božkovský Tuzemský <i>traditional Czech rum</i>	0,04 l	45,-
Republica Exclusive	0,04 l	75,-
Havana Club 3y	0,04 l	75,-
Zacapa Solera reserve 23 y.o.	0,04 l	135,-

Míchané nápoje

Cocktails

Mojito <i>(Havana Club 3y, třtinový cukr, máta, limetka)</i> <i>(Havana Club 3y, cane sugar, mint, lime)</i>	135,-
Cuba Libre <i>(Havana Club 3y, coca-cola, limetka)</i> <i>(Havana Club 3y, coca-cola, lime)</i>	135,-
Aperol Spritz <i>(Prosecco, Aperol, perlivá voda)</i> <i>(Prosecco, Aperol, sparkling water)</i>	135,-
Beefeater Pink Tonic <i>(Beefeater Pink, tonik, sušené jahody)</i> <i>(Beefeater Pink, tonic, dried strawberries)</i>	135,-
Nealko Mojito <i>(perlivá voda, máta, třtinový cukr)</i> <i>Alcohol-free Mojito</i> <i>(sparkling water, mint, cane sugar, lime)</i>	105,-

Káva

Coffee

Espresso	7 g	65,-
Espresso lungo	7 g	65,-
Cappuccino	7 g	69,-
Caffé Latte	7 g	69,-
Flat white	7 g	79,-
<i>DoubleEspresso with milk</i>		
Vídeňská káva	7 g	75,-
<i>Espresso with whipped cream</i>		
Alžírská káva	7 g	80,-
<i>(0,02 l vaječný likér)</i>		
<i>Espresso with eggnog liquere and whipped cream (0,02 l Eggnog liquere)</i>		

Mandle		65,-
<i>Almonds</i>		

Teplé nápoje

Hot drinks

Eilles Diamond Tea		60,-
<i>(černý/zelený/ovocný)</i>		
<i>Diamond Tea</i>		
<i>(Earl Grey/green/summerberries)</i>		
Čaj z čerstvé máty/zázvoru		60,-
<i>Fresh mint tea/fresh ginger tea</i>		
Horká čokoláda		65,-
<i>Hot chocolate</i>		
Svařené víno	0,2 l	79,-
<i>Mulled red wine</i>		
Grog	rum 0,04 l	75,-
<i>Grog (rum and hot water)</i>		
Med porcovaný		10,-
<i>Honey</i>		

Informace o alergenech vám poskytne náš obsluhující personál.
Information about allergens will be provided by our staff.

