

*** Hotel Stará škola



Sloup v Moravském krasu

Nápojový lístek

Aperitivy

0,1 l	Martini dry, oliva	54,-
0,1 l	Martini bianco, citron	54,-
0,1 l	Martini rosso, citron	54,-
0,05 l	Campari, citron	62,-

Pivo, Bier

0,5 l	Pilsner Urquell 12	30,-
0,3 l	Pilsner Urquell 12	25,-
0,5 l	Radegast Birel (nealkoholické pivo)	26,-
1 ks	Frisco	35,-

Bílá vína

0,1 l	Bílé víno (dle nabídky)	13,-
1,0 l	Bílé víno láhev	130,-

Červená vína

0,1 l	Červené víno (dle nabídky)	15,-
1,0 l	Víno láhev	150,-

Sekt

0,75 l	Sekt	220,-
--------	------	-------

Lihoviny (0,04 l)

Rum	22,-
Stará myslivecká	30,-
Vodka Finlandia	40,-
Vodka Jelcin	36,-
Vodka broskvová	30,-
Fernet Stock	32,-
Fernet Stock citrus	32,-
Becher	32,-
Slivovice	32,-

Tequila Olmeca Silver	57,-
Tequila Olmeca Gold	67,-
Beefeater Gin	43,-
Bacardi	49,-
Brandy Metaxa *****	52,-
Cognac Martell V.S.	111,-

Whisky (0,04 l)

Jim Beam	58,-
Jack Daniels	68,-
Tullamore Dew	64,-
Ballantines	59,-
Johnie Walker - Red label	56,-
Jameson	66,-
Chivas Regal	96,-

Likéry (0,04 l)

Barbero mandlové	31,-
Jägermeister	53,-
Baileys	54,-

Teplé nápoje

0,2 l Čaj, cukr, citron	19,-
7 g Presso, mléko	27,-
7 g Capuccino	32,-
7 g Vídeňská káva	32,-
7 g Alžírská káva	43,-
7 g Irská káva	64,-
7 g Turecká káva	22,-
0,2 l Svařené víno	32,-
20 g Horká čokoláda	30,-
21 g Ovocný grog (jablečný, brusinkový)	25,-
0,2 l Grog	28,-

Nealkoholické nápoje

0,33 l Bonaqua	18,-
0,33 l Kofola	23,-
0,25 l Vinea	27,-
0,33 l Coca - cola, Coca - cola light, Fanta, Sprite	26,-
0,2 l Cappy	26,-
0,25 l Tonic	26,-



0,2 l Nestea

1ks Semtex



26,-

35,-

Doplňkové zboží

1 ks Chipsy

100 g Pochoutkové tyčinky

100 g Slané arašídý

60 g Pražené mandle

25,-

22,-

22,-

40,-



*** Hotel Stará škola



Sloup v Moravském kraši

Židelní lístek

Studené a teplé předkrmy

100 g	Roast beef s bylinkovou remuládou	105,-
150 g	Mozzarella s rajčaty s čerstvým bazalkovým pestem, toast	79,-
120 g	Srnčí paštika s mandlemi a brusinkami	115,-
100 g	Restované žampiony plněné bryndzou	59,-
70g	Kachní játra na portském víně	75,-

Polévky (0,2l)

	Hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky, těstovinami, masem a zeleninou	33,-
	Bramboračka s houbami	33,-
	Polévka dle denního výběru	29,-

Česká kuchyně


150 g	Svíčková na smetaně, brusinky, domácí žemlový knedlík	96,-
150 g	Vepřový vrabec, hlávkové zelí, žemlový knedlík	84,-
150 g	Guláš „pražského fiakristy“, bramboráčky Hovězí guláš, obložený slaninou, klobásou a vařeným vejcem	99,-

Ryby

(cena vychází z hmotnosti ryby v syrovém stavu)

200 g	Pstruh na roštu	105,-
	- za každých 10 g navíc příplatek	8,-
200 g	Grilovaný losos s bylinkovým máslem a limetkovou omáčkou	128,-

Klasika, bezmasá a dětská jídla

	150g / 100g
Smažený vepřový řízek	89,- / 69,-
Smažený kuřecí řízek	86,- / 66,-
Přírodní kuřecí řízek	79,- / 59,-
150 g Smažený sýr Eidam	57,-
100 g Smažený sýr Hermelín	64,-
100 g Hermelín flambovaný v kalvadosu, pečivo	89,-
200g Sýrové „Spätzle“, zeleninový salát	94,-
Domácí těstoviny s cibulkou, spojené Ementálem, zeleninový salát	
200g Spagetti pomodoro	75,-
200 g  Nočky po napolitánsku	96,-
Rajčata, bazalka, česnek, černé olivy, petrželka a parmezán	

Hlavní jídla

250 g Kachní prsa na pomerančích a portském víně	185,-
200 g Kuřecí steak s citronovou omáčkou	92,-
200 g Kuřecí steak s rokfórovou omáčkou	109,-
150 g Kuřecí špízky	112,-
Kousky kuřecího masa na špejli s bílým pečivem, propletené cuketou	
200 g Pfeffer steak z pravé hovězí svíčkové protknutý tyrolským špekem	225,-
200 g Steak z pravé hovězí svíčkové s červenými fazolemi a kukuřičným kláskem na grilu	220,-
200 g Vysoký roštěnec v cibulové krustě	172,-
200 g Rumpsteak s fazolovými lusky a bylinkovým máslem	189,-
120 g Tatarský biftek,	170,-
6 x půlkrajíček topinky s česnekem	
200 g Vepřová panenka plněná švestkami a slaninou	135,-
200 g Pyramida z vepřové panenky a cuketových bramboráček	142,-
250 g Vepřový kotlet s kostí s houbovým ragú	129,-
300 g „Tiroler Gröstl“ – restované brambory s uzeninou a kousky masa, cibulí, sázeným vejcem servírované s míchaným salátem	120,-

Speciality domácí kuchyně (doba přípravy cca 40min.)

200 g Královská Jehla – marinované kousky kuřecího masa a hovězí svíčkové na jehle se žampionem, rajčetem a cibulí, omáčka dle výběru	295,-
---	-------

350 g	Jehněčí kolínko s brusinkovou omáčkou, šťouchané brambory	269,-
1 ks	Vepřové koleno podávané na červeném a bílém zelí se špekovými a žemlovými knedlíky	259,-
200 g	Grilovaný vepřový kotlet na šalvěji, jablkách, medu a mátě podávaný na champu	139,-
600 g	Ohnivá medová žebírka s hořčicí, křenem, okurkou a pečivem	149,-
200 g	Špekové „Spätzle“, zeleninový salát Domácí těstoviny s cibulkou a slaninou, zeleninový salát	99,-
200 g	Steak ze srnčí svíčkové	265,-
150 g	Kančí medailonky na červeném víně se žampiony	179,-
	Fondue (cena za osobu, minimální počet 2 osoby)	180,-
100 g	Kuřecí prsa	
100 g	Hovězí svíčková	
100 g	Panenka	
	Šest druhů omáček, košík s pečivem	

Jídla pro 2 – 4 osoby na objednávku

Tyto pokrmy je nutné objednat v restauraci anebo telefonicky na tel. č. 516 435 489 minimálně 24 hodin předem. Děkujeme za pochopení.

1 ks	Pečená kachna, červené a bílé zelí, domácí bramborový a žemlový knedlík	180,-/kg
700 g	Kančí hřbet se zelím a špekovými knedlíky	750,-
750 g	Srnčí hřbet na smetaně	990,-

Studené a teplé omáčky

70 g	Česneková omáčka	19,-
70 g	Sýrová omáčka	19,-
70 g	Bylinková zálivka	19,-
70 g	Česneková zálivka	19,-
70 g	Brusinková omáčka	22,-
70 g	Houbová omáčka	22,-

Přílohy

250 g	Vařené brambory	22,-
200 g	Americké brambory	25,-
200 g	Smažené bramborové hranolky	24,-
200 g	Opékané brambory	25,-
200 g	Pečené bramborové plátky	27,-

200 g	Pečené brambory (pikantní) Brambory pečené ve slupce s česnekem, tvarohem a feferonkou	35,-
250 g	Šťouchané brambory s cibulkou, slaninou a pažitkou	35,-
160 g	Domácí žemlový knedlík	30,-
160 g	Domácí špekový knedlík	35,-
200 g	Dušená rýže	20,-
5 ks	Bramboráčky	30,-
1 ks	Pečivo	4,-
50 g	Chléb	5,-
1 ks	Česneková nebo bylinková bageta	28,-
70 g	Tatarská omáčka	15,-
70 g	Hořčice	12,-
70 g	Kečup	12,-

Zeleninové saláty

200 g	Míchaný Okurky, paprika, rajčata, hlávkový salát	43,-
400 g	Salát s kuřecím masem Salát rosso, rajče, okurek, žampiony, kukuřice	89,-
300 g	Salát Coleslaw – salát z čínského zelí a mrkve se smetanou	65,-
400 g	Salát s grilovaným lososem a ztraceným vejcem Ledový salát, cherry rajčata, rukola, polníček	99,-

Deserty

1 por.	Domácí jablečný závin	49,-
1 por.	Domácí jablečný závin s vanilkovým krémem	59,-
1 por.	Grilovaný ananas s přelivem z lesního ovoce a smetany	49,-
1 por.	Paláčky se zavařeninou	55,-
1 por.	Paláčky se zmrzlinou a oříšky	63,-
1 por.	Lívanečky s horkými malinami a tvarohem	65,-
1 por.	Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou	42,-
1 por.	Zmrzlinový pohár se šlehačkou	39,-

Smluvní ceny, hmotnost tepelně upravovaných surovin v syrovém stavu.

Platí od: 11. 10. 2010

Děkujeme Vám za návštěvu!

Šéfkuchař: Blažo Lukáš

Ředitel hotelu: Zeman Jaroslav, DiS.