

## Speciality z grilu a pánve

Pivovarský grilovaný steak z vepřové kotlety, omáčka z černého piva, volské oko, grilovaná slanina a karamelizovaná cibulka, pečené brambory s restovanou cibulí a petrželkou

212,-  
beer & food,  
Nefiltrované

Smažený řízek z vepřové kotlety marinovaný s česnekem, tradiční bramborový salát s majonézou, citron

198,-

Grilované prsíčko „supreme“ z farmářského kuřete s bylinkovým máslem, grilovaná cuketa, pórkové brambory se smetanou, jemná hořčičná omáčka

210,-  
doporučujeme

Grilované kuřecí prsíčko „supreme“, pestré hříbkové ragú s redukovanou smetanou, kroupami a čerstvými bylinkami

217,-  
specialita

Vyzrálé hovězí steaky z jihomoravské farmy Rudíkov

Entrecote – přední část vysokého roštěnce  
Tenderloin – krásná kulatá část hovězí svíčkové

Steak „ENTRECOTE“, grilované fazolky se slaninkou a česnekem, dijonská omáčka

270,-  
doporučujeme

Steak „TENDERLOIN“, pepřová smetanová omáčka ze zeleného nakládaného pepře a koňaku

426,-

Steak „TENDERLOIN“, hříbkové ragú s liškami a grilovanou slaninou pancetta, chlebové smaženky

439,-  
doporučujeme, specialita

Ke steakům doporučujeme pečené baby brambory z Vysočiny s grilovanou cibulí a čerstvou petrželkou

48,-

## Dětský jídelní lístek

Pro Vaše milé děti jsme připravili speciální dětské menu, které obdržíte od obsluhy.

Všechna jídla servírujeme také v dětské velikosti za 75% celkové ceny.

Rádi Vám poradíme .

## Deserty

Pivní tiramisu z mascarpone s pivním piškotem a belgickým kakaem ve skleněném korblíku

99,-  
beer & food, Polotmavé

Domácí lívanečky s citronovým tvarohem a borůvkovým žahourem, skořicová šlehačka

82,-

## Sezónní desert

Jaro (březen- květen)  
Levandulový cheesecake 86,-

Léto (červen- srpen)  
Jogurtový dortík s medem a jahodami (nebo s divokým lesním ovocem) 86,-

Podzim (září- listopad)  
Makový piškot s višněmi 86,-

Zima (prosinec- únor)  
Horký čokoládový dort s praženými mandlemi 86,-

Unikátní domácí zmrzliny – karamelová, maková s lesní malinou, vanilková, jahodová se sektem 26,-

## Přílohy

Važené brambory s máslem a petrželkou 43,-  
Pečené baby brambory s grilovanou cibulí a petrželkou 48,-

Šťouchané pórkové brambory se smetanou 48,-

Bramborový salát s majonézou 48-

Smažené bramborové hranolky 48,-

Dušená jasmínová rýže 43,-

Restované fazolky s cibulkou, slaninkou a česnekem 59,-

Houskový knedlík 43,-

Špekový knedlík 43,-

Domácí rozpečený chléb 43,-

Domácí chlebový bochánek 30,-

Sterilovaný okurek 19,-

Sterilovaná zelenina – okurek, cibulka, paprika, mrkev 49,-

Tuřanské sudové zelí 30,-

Tousty, topinky 25,-

Tatarská omáčka 25,-

Křen, hořčice 12,-

Pečivo 7,-

## Domácí speciality k pivu

Paštika z kachního konfitu s nakládaným zeleným pepřem a tymiánovým sádlem, brusinky, domácí chléb  
86,-

Malý tatarský biftek z hovězí svíčkové "čestr" s koňakem, kořením a křupavými topinkami  
180,- beer & food, specialita, Medium

Velký tatarský biftek z hovězí svíčkové "čestr" s koňakem, kořením a křupavými topinkami  
275,- beer & food, specialita, Medium

Malý tatarský biftek z telecího oříšku s kapary, parmazánem a listovým salátkem s balsamicovou vinaigrette, chilli creme fraiche, smažené bramborové hranolky  
180,- doporučujeme

Velký tatarský biftek z telecího oříšku s kapary, parmazánem a listovým salátkem s balsamicovou vinaigrette, chilli creme fraiche, smažené bramborové hranolky  
223,- doporučujeme

Sedlčanský hermelín nakládaný s bylinkami, česnekem a chilli papričkou, červená cibule, domácí chléb  
99, – beer & food, Drak

Nakládané olomoucké syrečky se starobrněnskou 11%, cibulí a chilli papričkou, domácí chléb  
81, – beer & food , Nefiltrované

Čerstvá chlebová placka z pece zapečená slaninou, smetanovým sýrem, cibulí a pórkem  
138,- specialita

## Polévky

Pivovarská zelňačka z tuňanského kysaného zelí s hříbkou, rosickou klobáskou a domácí smetanou  
49, – specialita, doporučujeme

Čtvrt dne pomalu vařený vývar z morkových kostí s játrovými knedlíčky, domácími nudlemi a blanšírovanou zeleninou  
48,- doporučujeme

## Saláty z čerstvé a sezónní zeleniny

Caesar salát s grilovaným kuřecím prsíčkem – listy římského salátu, jemný dressing z ančoviček, dijonské hořčice, žlutku a olivového oleje, sýr Gran Moravia- lze objednat i bez masa  
184,-/155,-

Rukolový salát s grilovaným ovčím sýrem ve slanině pancetta, karamelizovanými vlašskými ořechy v medu a balsamicovou vinaigrette  
226,- bez lepku

Svěží křupavý listový salát s keřikovými rajčátky čerstvé saláty frizé, římský, rukola a čekanka  
89,- bez lepku, vegetariánské

Salát „ANGUS“ s dijonským dresinkem, směs čerstvých listových salátů a baby rajčátek s hovězím rostbífem marinovaným v paprikovo-pivní marinádě  
198,- beer & food, Pšeničné

K salátům doporučujeme rozpečenou ciabattu s bylinkovým máslem 30,-

## Těstoviny

Špagety Carbonara – slanina pancetta, žlutek, sýr Gran Moravia 169,-

## Čerstvé ryby

Grilovaný losos s citronovým máslem, vlašný salát z černé čočky „beluga“ s restovanou zeleninou a sušenými rajčaty, balsamicová vinaigrette s medem, dušené petrželkové baby brambory  
239,-

## Pivovarská domácí kuchyně

Brasírované hovězí marinované v rozmarýnové soli, kořenové zelenině a starobrněnské „desítce“, pórkové smetanové brambory, smažená cibule  
189, – beer & food, specialita, Černé

Pomalou tažený guláš z hovězí klišky na starobrněnské nefiltrované „dvanáctce“ s cibulí  
149,-

doporučujeme houskový knedlík nebo bochánek domácího chlebu  
Beer & food, specialita, Nefiltrované

Konfitované kachní stehno vcelku z farmy v Dolní Libochové, červené vinné zelí se skořicí a brusinkami, domácí špekový knedlík  
227,- specialita

Pivovarská vepřová žebírka pečená v pikantní medové marinádě s chilli papričkou a reducívaným černým pivem, vařený kukuřičný klas, česnekový dip, hořčice s vinným octem a semínky, domácí rozpékaný chléb  
347, –

beer & food, originální receptura, doporučujeme, Polotmavé

Uzené žebro z vepřového boku pečené způsobem sous vide ve švestkovo-pivní marinádě, salát coleslaw s blanšírovanými rozinkami, kremžská hořčice, křen, rozpečený česnekový chléb  
270,-

beer & food, originální receptura, doporučujeme, Polotmavé

Velké grilované vepřové koleno v marinádě z karamelového piva s čerstvými bylinkami, nakládané okurky, beraní paprika, tuňanské kysané zelí, hořčice, křen, domácí rozpékaný chléb  
397, –

beer & food , specialita, Polotmavé

Kroupové rizoto dušené na bílém víně, čerstvých bylinkách a šalotce, smrkové hříbky a lišky, sýr Gran Moravia  
155,-  
vegetariánské