

Domáci pivovarské speciality k pivu Domowe specjaliały do piwa

- 1 ks **Nakládáný hermelín s česnekem a brusinkami** 89 Kč / 18 Zl
Marynowany hermelin (marynowany ser pleśniowy) z czosnkiem i żurawiną
- 100 g **Františkův domácí třený pivní sýr s topinkami a česnekem** 99 Kč / 20 Zl
Franciszków domowy tarty ser piwny z grzankami i czosnkiem
- 2 ks **Kořeněné matjesy s cibulkou** 69 Kč / 14 Zl
Śledzie matiasy korzenne z cebulką
- 1 ks **Nakládání utopenci s cibulkami** 79 Kč / 16 Zl
Tradycyjna marynowana kielbasa w occie z cebulką
- 100 g **Nakládání olomoucké tvarůžky s feferonkami, bílou a červenou cibulkou** 89 Kč / 18 Zl
Marynowane twarożki olomunieckie z pepperoni, białą i czerwoną cebulą
- 200 g **Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem** 109 Kč / 22 Zl
Carpaccio z buraków z kozim serem
- 2 ks **Pikantní harrachovské pivovarské klobásky s hořčicí, křenem a feferonkami** 119 Kč / 24 Zl
Pikantne harrachowskie piwne kielbasy z musztardą, chrzanem i pepperoni
- 2 ks **Pečené buřty v tmavém čertáckém pivu** 99 Kč / 20 Zl
Pieczona kielbasa w ciemnym piwie
- CHEF TIP** **Hovězí tataráček s topinkami 80 g / 150 g** 139 Kč / 219 Kč / 28 Zl / 44 Zl
Tatar z grzankami

Ilustrační foto



Polévky / Zupy

- 0,4l **dle denní nabídky** 49 Kč – 69 Kč
Według oferty dziennej 10 Zl – 14 Zl
- 0,4l **Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky** 59 Kč / 12 Zl
Rosół wołowy z kuleczkami z wątróbek

MENU 1 (polévka + hlavní jídlo dle denní nabídky)
(Zupa + danie główne według oferty dziennej) 129 Kč / 26 Zl

MENU 2 (polévka + hlavní jídlo dle denní nabídky)
(Zupa + danie główne według oferty dziennej) 159 Kč / 32 Zl

Ilustrační foto



- 0,4l **Staročeská česnečka se sýrem a šunkou** 59 Kč / 12 Zl
Staroczeska zupa czosnkowa z serem i szynką
- 0,4l **Kulajda podávaná v pivovarském chlebu** 79 Kč / 16 Zl
Zupa kulajda serwowana w chlebowych miseczkach

Tradiční česká kuchyně Tradycyjna kuchnia czeska

- 120 g **Moravský vrabec s houskovými, bramborovými knedlíky podávaný s červeným zelím** 149 Kč / 30 Zl
Morawski wróbel (kawalki pieczonej wieprzowiny) z czerwoną kapustą, knedle bułkowe i ziemniaczane
- 120 g **Pivovarský guláš s cibulkou a houskovými knedlíky** 149 Kč / 30 Zl
Gulasz z cebulką, knedle bułkowe
- 120 g **Pečená vepřová plec s bramborovými knedlíky a dušeným zelím** 149 Kč / 30 Zl
Pieczeń wieprzowa z kapustą kiszoną, knedle ziemniaczane
- 150 g **Uzené maso s bramborovými knedlíky a dušeným zelím** 149 Kč / 30 Zl
Kassler z kapustą zasmażaną, knedle ziemniaczane
- 150 g **Svíčková na smetaně s houskovými knedlíky** 179 Kč / 36 Zl
Polędwica wołowa w sosie śmietanowym, knedle bułkowe

Ilustrační foto



- 150 g **Smažený vepřový řízek, vařené brambory** 169 Kč / 34 Zl
Kotlet schabowy, gotowane ziemniaki
- 150 g **Smažený kuřecí řízek, vařené brambory** 159 Kč / 32 Zl
Kotlet z kurczaka w panierce, gotowane ziemniaki
- 150 g **Řížečky z vepřové panenky, hranolky** 199 Kč / 40 Zl
Kotleciki z polędwicy wieprzowej, frytki

*Přilohy se dají změnit dle domluvy ve stejné ceně.
Cena poloviční porce 70% z ceny.*

Naše pivovarské speciality Specjały browaru

- 600 g **Marinovaná pikantní žebírka ve světlém i tmavém pivu, podávaná s hořčicí, křenem a okurkami** 199 Kč / 40 Zl
Pikantne żeberka marynowane w jasnym i ciemnym piwie z musztardą, chrzanem i ogórkami
- CHEF TIP** **½ pečené kachny na kmíně, bramborové knedlíky s červeným zelím s jablky** 249 Kč / 50 Zl
½ kaczuki pieczonej z kminkiem, czerwoną kapustą i jabłkami, knedle ziemniaczane
- 150 g **Grilovaná panenka špikovaná anglickou slaninou, vařené brambory** 199 Kč / 40 Zl
Grillowana polędwica z boczkiem, gotowane ziemniaki
- 1500 g **Pečené vepřové koleno, hořčice, křen, okurka, feferonka, chléb** 279 Kč / 56 Zl
Pieczone kolano wieprzowe, musztarda, chrzan, ogórek, pepperoni i chleb

Ilustrační foto



Ostatní a dětská jídla Dania dla dzieci i ostatnie dania

- 100 g **Smažené kuřecí nugetky s hranolkami** 119 Kč / 24 Zl
Nuggetsy z kurczaka, frytki
- 120 g **Hovězí maso v rajské omáčce, houskové knedlíky** 129 Kč / 26 Zl
Mięso wołowe z sosem pomidorowym, knedle bułkowe
- 120 g **Smažený sýr s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou** 179 Kč / 36 Zl
Smażony ser z sosem tatarskim, gotowane ziemniaki

Steaky / Steki

- 200 g **Grilovaný kuřecí steak s bylinkami, podávaný s gratinovanými smetanovými bramborami** 179 Kč / 36 Zl
Grillowany filet z kurczaka z ziołami, ziemniaki gratin

Saláty / Sałatki

- 250 g **Míchaný zeleninový salát s červenou řepou a hořčičným dresingem** 89 Kč / 18 Zl
Salatka warzywna z czerwonych buraków, dressing musztardowy
- 320 g **Míchaný zeleninový salát s kuřecím masem a česnekovým dresingem** 119 Kč / 24 Zl
Salatka warzywna z kurczakiem, dressing czosnkowy
- 300 g **Zeleninový salát s hořčičným dresingem a kozím sýrem** 159 Kč / 32 Zl
Salatka warzywna z serem kozim, dressing musztardowy

Skupinové nabídky / Gruppenangebote
(min. 15 osob/pers.) – Menu / Menü od / ab 119 Kč

Tradiční pivovarské občerstvení / Traditionelle
Brauhaus Jause – Od / ab 89 Kč

Ilustrační foto



Dezerty / Desery

- 1 ks **Domáci jablečkový závin se šlehačkou** 59 Kč / 12 Zl
Domowy strudel jablkowy z bitą śmietaną
- Zmrzlinový pohár (2 druhy zmrzliny, ovoce, šlehačka)** 79 Kč / 16 Zl
Deser lodowy (2 rodzaje lodów, owoce, bita śmietana)
- 2 ks **Domáci palačinky s ovocem a šlehačkou** 99 Kč / 20 Zl
Domowe naleśniki z owocami i bitą śmietaną

Ilustrační foto



Nápojový lístek – výběr Karta napojów

Pivo/Piwo

- 0,4l **Ležák světlý / František** 44 Kč / 9 Zl
0,4l **Ležák tmavý / Čerták** 44 Kč / 9 Zl
0,3l **Ležák světlý, tmavý** 33 Kč / 7 Zl

Víno / Wino

- 0,2l **dle nabídky, nach Angebot** 60 Kč / 12 Zl
0,7l **Víno jakostní** 229 Kč / 46 Zl

Sekt

- 0,7l **Bohemia Sekt (Demi sec, Brut)** 295 Kč / 59 Zl

Nealko nápoje/ Napoje zimne

- 0,3l **PMX Coca Cola, Fanta, Sprite** 39 Kč / 8 Zl
0,25l **Bonaqua** 37 Kč / 8 Zl
0,2l **Juice ovocný** 30 Kč / 6 Zl
0,5l **Birell** 45 Kč / 9 Zl

Teplé nápoje/ Napoje ciepłe

- 5g **Čaj (dle nabídky)** 49 Kč / 10 Zl
7g **Espresso, Ristretto, Lungo** 49 Kč / 10 Zl
7g **Capuccino, Vídeňská káva, Caffè Latte** 59 Kč / 12 Zl
7g **Alžírská káva / Kaffee mit Eierlikör** 69 Kč / 14 Zl
0,2l **Grog (0,04 l Rum)** 59 Kč / 12 Zl
0,2l **Horká griotte (0,04 l Griotte)** 49 Kč / 10 Zl

**BRAUEREI
NOVOSAD**

NU

**WISSEN SIE WAS SIE BEI
UNS TRINKEN?
DAS BIER DES JAHRES
2011 + 2012**

**VÍTE, CO U NÁS
PIJETE?
PIVO ROKU
2011 a 2012**



**WISSEN SIE WAS SIE
BEI UNS TRINKEN?
DAS BIER DES
JAHRES 2011 + 2012**

**HARRACHOVSKÉ
KVASNICOVÉ PIVO**

Vaříme pivo podle tradiční receptury z několika druhů sladovnického ječmene a kombinací více druhů chmele. Používáme neupravenou vodu z horského pramene (s více jak stoletou tradicí), která je měkká a kyselá, bez jakýchkoliv příměsí, těžkých kovů a dalších škodlivin. Pivo po uvaření zhruba 7 až 10 dnů kvasí, potom 1 až 3 měsíce zraje v ležáckých tancích a až poté je podáváno ke konzumaci. Pivo obsahuje pouze přírodní látky (pektiny, kvasinky, cukr, soubor vitamínů), což v celkovém spojení působí velmi blahodárně na lidský organismus. Naše pivo je proto mimořádně zdravé, neničíme jeho složky ani filtrací ani pasterizací. Světlý ležák František zvítězil dvakrát za sebou v prestižní soutěži pivo roku (2011 a 2012).

Přejeme Vám dobrou chuť s tradičním pivovarským pozdravem:
DEJ BŮH ŠTĚSTÍ!



**GESUNDES
HEFEBIER**

Wir kochen das Bier nach einer alter Rezeptur u. von mehreren Sorten erlesener Gerste mit der Kombination verschiedener Arten von Hopfen. Wir benutzen reines Quellwasser von einer Bergquelle (mehr als 100 Jahre alt), welche weich, sauer, nicht eisenhaltig ist u. keine weitere Stoffe enthält. Das Bier gärt nach dem Kochen 7-10 Tage, reift dann 1-3 Monate in Kupferkesseln. Erst dann wird das Bier unseren Gästen angeboten. Das Bier enthält: Naturstoffe (Pektin, Gärmittel, Zucker, bestimmte Vitamine), die im Zusammenhang gut auf den menschlichen Organismus wirken. Weil unseres Bier nicht filtriert u. nicht pasteurisiert ist, ist es für den Organismus außerordentlich gesund. Helles Bier František Gewinner im Wettbewerb 2011 + 2012.

Wir wünschen : Zum Wohl u. wir verabschieden uns mit dem Bierbrauergruß :
GOTT GEBE UNS GLÜCK!



PIVOVAR- RESTAURANT NOVOSAD, Harrachov 95, tel.: + 420 481 528 141, www.pivovarharrachov.cz
Managed by CZECH INN HOTELS, www.czechinnhotels.cz

**PIVOVAR -
NOVOSAD**

ME

**VÍTE, CO U NÁS PIJETE?
PIVO ROKU 2011 a 2012**

