

ORIGINAL
BUDVARKA
PIVNICE



JÍDELNÍ LÍSTEK
MENU CARD

VÍTEJTE VE SVĚTĚ NOVÝCH BUDVAREK!

Pivovar Budějovický Budvar přichází s novým moderním konceptem originálních pivnic BUDVARKA. BUDVARKA je značkovou restaurací českého prémiového piva Budweiser Budvar. V BUDVARCE se propojuje moderní a klasický styl. Toto spojení není založeno na kontrastu, ale naopak na harmonické shodě, což vytváří velmi originální atmosféru. BUDVARKA v praxi ukazuje, že značka Budweiser Budvar je moderní a dynamická, ale zároveň založená na tradici a pevných historických základech.

Hosté najdou v BUDVARCE výborně ošetřené čepované pivo, poctivou českou gastronomii, profesionální obsluhu a nadčasové prostředí moderní a zároveň tradiční pivnice. Tedy ideální kombinaci služeb pro příjemně strávené chvíle.

BUDVARKA

PŘEDKRMY

STARTERS

Carpaccio ze svíčkové (Uruguay) s domácím bazalkovým pestem, hoblinami parmezánu, rukolovým salátkem a citronem Beef sirloin Carpaccio (Uruguay) with home-made basil pesto, Parmesan shavings, rocket salad and lemon Alergeny: 7 / Allergens: 7	80 g	199 Kč
Marinovaná chobotnice (země původu Itálie) na způsob „Bluefin“ s lilkovým kompotem, rukolou a portskou redukcí Bluefin-style marinated octopus (country of origin - Italy), served with aubergine compote, rocket and port reduction Alergeny: 9, 12, 14 / Allergens: 9, 12, 14	100 g	219 Kč
Pečený kozí sýr s marinovaným lilkem, restovaným špenátem, Carmen cibulkou a piniovými oříšky Baked goat cheese with marinated aubergine, stir-fried spinach, red onion and pine nuts Alergeny: 7, 12 / Allergens: 7, 12	70 g	149 Kč
Lososový tatarák (gravlax) s hořčično-medovou omáčkou, pažitkou a pečeným chlebem tramezzini Salmon gravlax with mustard-honey sauce and chives, served with baked tramezzini Alergeny: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12 / Allergens: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12	80 g	189 Kč

DOMÁCÍ POLÉVKY

HOMEMADE SOUP

Silný hovězí vývar s masem a julienne zeleninou Strong beef broth with meat and julienne vegetables Alergeny: 9 / Allergens: 9		55 Kč
Polévka dle denní nabídky Soup of the day		45 Kč

ČESKÁ KUCHYNĚ

CZECH CUISINE

- Konfitovaná hovězí líčka v kořenové zelenině s bramborovým pyré s hrubozrnnou hořčicí, křenem a podzimní zeleninou** 250 g 210 Kč
Beef cheek confit with root vegetables, served with potato purée with coarse-grained mustard, horseradish and autumn vegetables
Alergeny: 7, 9, 10, 12 / Allergens: 7, 9, 10, 12
- Svíčková na smetaně s brusinkovým terčíkem a houskovými knedlíky** 150 g 197 Kč
Beef sirloin with cream vegetable sauce, served with typical Czech dumplings and a slice of lemon topped with cranberry sauce
Alergeny: 1, 3, 7, 9, 10, 12 / Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12
- Konfitované kachní stehno s červeným zelím s brusinkami a variací knedlíků** 350 g 229 Kč
Duck leg confit, served with different types of dumplings and stewed red cabbage with cranberries
Alergeny: 1, 3, 12 / Allergens: 1, 3, 12
- Smažený řízek z vepřové panenky nebo kuřecích prsou se šťouchanými bramborami a citronem** 200 g 189 Kč
Schnitzel made of pork sirloin or chicken breast, served with mashed potatoes and lemon
Alergeny: 1, 3, 7 / Allergens: 1, 3, 7

MASO

MEAT

- Kachní prsa marinovaná v čerstvé majoránce s krémovými kapustičkami, pečenými kaštany, pancettou, cibulkou a omáčkou demi glace** 200 g 225 Kč
Duck breast marinated in fresh marjoram, served with creamy Brussels sprouts, baked chestnuts, pancetta, onion and demi-glace sauce
Alergeny: 7, 9, 12 / Allergens: 7, 9, 12
- Flap steak (US bio), marinovaná cipollina, cuketový julienne s domácím bramboráčkem a koňakovou omáčkou** 200 g 299 Kč
Flap steak (US bio), served with marinated cipollina, julienne courgette with homemade potato pancake and cognac sauce
Alergeny: 3, 7, 9, 12 / Allergens: 3, 7, 9, 12

MASO

MEAT

Hovězí Burger z mletého masa s cibulovými kroužky, slaninou, rajčaty, okurkou, římským salátem, zeleninovou remuládou, čedarem a domácími hranolky Beef burger with onion rings, bacon, tomatoes, cucumber, Romaine lettuce, vegetable rémoulade, cheddar and homemade chips Alergeny: 1, 3, 7, 9, 10 / Allergens: 1, 3, 7, 9, 10	200 g	199 Kč
Kachní játra na červeném víně ovoněné čerstvou majoránkou s pancettovým chipsem a domácím chlebem Duck liver with red wine spiced with fresh marjoram, served with pancetta crisp and homemade bread Alergeny: 1, 3, 7, 9, 12 / Allergens: 1, 3, 7, 9, 12	250 g	169 Kč
Filírovaná vepřová panenka s houbovým kubou a glazírovanou šalotkou Sliced pork tenderloin, served with cooked peeled barley with mushrooms and glazed shallots Alergeny: 7, 9, 12 / Allergens: 7, 9, 12	200 g	195 Kč
Peklovaný bok v kajenském pepři s pyrě ze zauzeného hrachu a cibulovým demi glace Salted flank of pork with cayenne pepper, served with smoked pea purée and onion demi-glace Alergeny: 7, 9, 12 / Allergens: 7, 9, 12	300 g	165 Kč
Kuřecí prsa supreme s kaštanovou nádivkou a citronovým rizotem, pečená cipollina a mrkvový fondán s restovaným špenátem Supreme chicken breast with chestnut stuffing, served with lemon risotto, baked cipollina and carrot fondant with stir-fried spinach Alergeny: 1, 3, 7, 9, 12 / Allergens: 1, 3, 7, 9, 12	220 g	199 Kč
Marinovaná vepřová žebra pečená v bbq, medu, čerstvých bylinkách a česneku s kukuřicí a domácím chlebem Marinated pork ribs roasted in BBQ sauce, honey, fresh herbs and garlic, served with corn on the cob and homemade bread Alergeny: 1, 3, 7 / Allergens: 1, 3, 7	700 g	259 Kč

DOBRÉ K PIVU

SAVOURIES TO GO WITH BEER

Marinované sýry (niva, hermelín) v cibulce, bbq, chilli a česneku ovoněné římským kmínem s domácím chlebem	120 g	110 Kč
Cheeses (blue cheese, camembert-style cheese) marinated in onion, BBQ sauce, chilli and garlic, spiced with cumin, served with homemade bread		
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 12 / Allergens: 1, 3, 6, 7, 12		
Hovězí tatarák s topinkami a česnekem	150 g	269 Kč
Beef tartare with toast and garlic		
Alergeny: 1, 3, 10 / Allergens: 1, 3, 10		
Grilovaná klobása s křenem, hořčicí, cibulovým salkem a domácím chlebem	240 g	119 Kč
Grilled sausage with horseradish, mustard, creamy onion, served with homemade bread		
Alergeny: 1, 3, 6 / Allergens: 1, 3, 6		

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

FISH AND SEAFOOD

Pečený filet z candáta na přepuštěném másle s celerovým pyré, restovaným špenátem a omáčkou vierge	200 g	289 Kč
Baked pike-perch fillet with clarified butter, served with celery purée, stir-fried spinach and sauce vierge		
Alergeny: 4, 7, 9, 12 / Allergens: 4, 7, 9, 12		
20 kusů tygřích krevet smažených v bylinkové a šafránové tempuře, marinované v chilli, česneku a koriandru na způsob Bluefin (zázvor, med, bazalka a česnek) podávané s česnekovým aioli, zázvorovou a středomořsku omáčkou	20 ks	389 Kč
20 giant tiger prawns fried in herb and saffron tempura, marinated in chilli, garlic and coriander in the Bluefin style (ginger, honey, basil and garlic), served with garlic aioli and ginger and Mediterranean sauce		
Alergeny: 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12 / Allergens: 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12		

RIZOTO & TĚSTOVINY

RISOTTO & PASTA

Rizoto (rýže Carnaroli) s pravými hříby pečené na tymiánu, česneku a šalotce, ovoněné lanýžovým olejem s hoblíčkami parmezánu

165 Kč

Risotto (Carnaroli rice) with porcini baked with thyme, garlic and shallots, spiced with truffle oil and topped with Parmesan shavings

Alergeny: 7, 12 / Allergens: 7, 12

Bramborové nočky s klobásou, chilli, rajčaty, česnekem a červenou cibulkou s hoblíčkami parmezánu

159 Kč

Potato gnocchi with sausage, chilli, tomatoes, garlic and red onion, topped with Parmesan shavings

Alergeny: 1, 3, 7, 9 / Allergens: 1, 3, 7, 9

SALÁTY

SALAD

Caesar salát s kuřecím masem nebo krevetami, máslovými krutony, cherry rajčátky a pečenou slaninou

169 Kč / 229 Kč

Caesar salad with chicken or shrimps, butter croutons, cherry tomatoes and baked bacon

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 7, 10 / Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 10

Hruškový salát s rukolou, čekankou, vlašskými ořechy, šalotkovým dresinkem a sýrem niva

149 Kč

Pear salad with rocket, chicory, walnuts, shallot dressing and blue cheese

Alergeny: 7, 8, 12 / Allergens: 7, 8, 12

BUDVARKA

DĚTSKÉ MENU

CHILDREN'S MENU

- Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší** 80 g 95 Kč
Chicken schnitzel, served with mashed potatoes
Alergeny: 1,3,7 / Allergens: 1,3,7
- Svíčková na smetaně s houskovými knedlíky** 80 g 95 Kč
Beef sirloin with cream vegetable sauce, served with typical Czech dumplings
Alergeny: 1, 3, 7, 9, 10, 12 / Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

DEZERTY

DESSERT

- Čokoládový fondant s malinovým coulis, vanilkovou zmrzlinou v cukrovém hnízdě se smaženou mátou** 99 Kč
Chocolate fondant with raspberry coulis, vanilla ice cream, served on a sugar nest with fried mint
Alergeny: 1, 3, 7 / Allergens: 1, 3, 7
- Pohár s vanilkovou zmrzlinou (3 kopečky) domácím pomerančovým karamellem a praženými oříšky** 99 Kč
Vanilla ice cream sundae (3 scoops) with homemade orange caramel and roasted nuts
Alergeny: 3, 7, 8 / Allergens: 3, 7, 8

SEZNAM ALERGENŮ

- 1 Obiloviny obsahující lepek
- 2 Korýši
- 3 Vejce
- 4 Ryby
- 5 Arašídý (podzemnice olejná)
- 6 Sójové boby
- 7 Mléko
- 8 Skořápkové plody
- 9 Celer
- 10 Hořčice
- 11 Sezamová semena
- 12 Oxid siřičitý a siřičitany
- 13 Vlčí bob (lupina)
- 14 Měkkýši

LIST OF ALLERGENS

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soy beans
- 7 Milk
- 8 Nuts
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame seeds
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupine
- 14 Molluscs