



Menu

Předkrmy

- Italské capresse – na plátky nakrájená čerstvá rajčata, prokládaná mozzarellou, zakápnutá olivovým olejem s čerstvou bazalkou, balsamicovým krémem a sušenými rajčaty 95 Kč
- Jehněčí klobáska Marquez na dijonské omeletce s brusinkovým křenem a listy čerstvého salátu 95 Kč
- 6 kusů křehkých hlemýžďů vařených v červeném víně a divokém koření se smrži, podávané s toasty 155 Kč
- Carpaccio s červené řepy ochucené panenským olivovým olejem, krémovým balsamicem, parmazánem a marinovaným patisonem 95 Kč
- Carpaccio classico – tenké plátky svíčkové ochucené panenským olivovým olejem, parmazánem, zdobené salátkem s rukoly 145 Kč

Předkrmy z ryb

- Zprudka pečené novozélandské mušle se šalotkou, limetovou šťávou a marina omáčkou 125 Kč
- Krevetový špízek na šlehaném másle s čerstvými bylinkami a toastem 165 Kč
- Dvoubarevný tartar z čerstvého lososa a tuňáka, ovoněný koriandrem, olivovým olejem, limetkou, podávaný s tramezziny 150 Kč
- Lososové carpaccio dochucené citrónovým olejem s čerstvými bylinkami a máslovým toastem 115 Kč

Chuťovky

- Pečené marinované švestky ve slanině 8 ks 55 Kč
doporučujeme
- Italská sušená rajčata 60 Kč
- Černé a zelené olivy 40 Kč
- Výběr sýrů s hroznovým vínem a ořechy 150 Kč

Polévky

Dvoubarevný zeleninový krém zjemněný nočkem
zakysané smetany 70 Kč

Consomé zakápnuté francouzským koňakem
s kuřecími nočky a jemně krájenou zeleninou 75 Kč

Jemný špenátový krém s křepelčím vejcem 80 Kč

Lehce pikantní polévka s kokosovým mlékem,
zázvorem, kuřecím masem/mušlemi/krevetami 100/120/140 Kč

Saláty

(malý 150 g / velký 250 g)

Salát s rukolou, uzeným lososem a cherry rajčátky
obalenými v medové mátě 95/145 Kč

Caesar salát s pikantním dresinkem, slaninou, krutony
a strouhaným parmezánem s kuřecím masem 95/145 Kč

tygřími krevetami 120/160 Kč

Čerstvě natrhané listové saláty s hořčicovým dresinkem
a kozím sýrem rozpečeným v medu na křupavých
krutonech 105/155 Kč

Letní listový salát s kousky restovaného tuňáka
a zkaramelizovanou hruškou 115/160 Kč

Salát s čerstvé zeleniny a černých oliv s feta sýrem
na řecký způsob 95/135 Kč

Míchaný zeleninový salát s grilovanými kuřecími
kousky, černou olivou a dresinkem ze zakysané
smetany 105/145 Kč

Doporučená příloha k předkrmům,
polévkám a salátům:

Bylinková bageta 45 Kč

Těstoviny z italské mouky u nás zamíchané

(Domácí těstoviny vyrábíme z italské mouky bez konzervantů a éček přímo zde v restauraci, vždy průběžně čerstvé, aby si zachovaly svoji hodnotu a ničím nepokazenou chuť) malé 150g / velké 250g

Spaghetti aglio olio pepperoncino – chilli paprička, česnek, olivový olej, parmazán	100/130 Kč
Fettuccine arrabiata s tomatovou omáčkou, paprikou, zelenou olivou a parmazánem	100/130 Kč
Fettuccine s rajčaty, mozzarellou, bazalkovým olejem a hnědým pečeným česnekem	105/135 Kč
Spaghetti s kuřecím masem ve smetanovo- parmazánové omáčce	110/140 Kč
Domácí bramborové noky se špenátem, česnekem a pečenými krevetami	120/150 Kč
Černé sépiové spaghetti s pečenými mušlemi, šalotkou a cherry rajčaty zvýrazněné čerstvým chilli	125/155 Kč

Ryby

Lososová trilogie (pečený losos, uzený losos, tartar z lososa na tramezziny) s blanžírovanou roketou a brambůrkami vařenými v zakysané smetaně	265 Kč
Mořská trilogie (pečený losos, žlutoploutvý tuňák, novozélandské mušle) s čerstvou grilovanou zeleninou a starofrancouzskou panenskou omáčkou	300 Kč
Přírodně připravený steak s čerstvého žlutoploutvého tuňáka podávaný s pečeným fenyklem a zeleninovým cous-cousem	290 Kč
Pečený steak z lososa potřeným tomatovým pestem s fettucciny v hříbkovém mascarpone	265 Kč
Grilované tygří krevety v omáčce buere-blanc ovoněné čerstvým estragonem, na pórkovém hnízdě s bramborovými pitipánky	280 Kč

Velké zelené mušle vařené v bílém víně
s provensálským kořením, cuketou a tramezziny
gratinované s parmazánem 260 Kč

Čerstvý pečený candát se šlehaným citrónovým
krémem, grilovanou zeleninou a bramborovým pyré 265 Kč

Steaky, grilované maso a pečínky

Kuřecí prsa plněná kozím sýrem nebo sušenými rajčaty
s glazírovanou karotkou, bramborovo-česnekové placky 210 Kč

Pečená kuřecí prsíčka s grilovanou zeleninou
a cous-cousem v omáčce z pečených paprik 195 Kč

Steak z vepřové panenky přelitý omáčkou ze sušených
švestek macerovaných v portském víně s restovanými
bramborami na rozmarýnovém oleji 215 Kč

Filírovaná vepřová panenka se smetanovou omáčkou
se zeleným pepřem, bramborovými nočky
a fazolovými otépkami 230 Kč

Konfinovaná francouzská kachní prsa se zadělávanými
liškami a bramborovo-česnekovými plackami 275 Kč

Francouzská kachní prsa s karamelovou cibulí,
dušenou zeleninou a bramborovým pyré 255 Kč

Beefsteak z brazilské svíčkové přelitý jemným
smetanovým krémem z hřebků, podávaný s čerstvým
špenátem a rozmarýnovými brambůrky 380 Kč

Hovězí tartar ochucený pikantní marinádou
s česnekem a capari podávaný s topinkami na másle
(malý 100g/ velký 200 g) 120/230 Kč

Jehněčí lýtko se smetanovým špenátem, rozmarýnovým
glazé a pečeným bramborem se zakysanou smetanou 280 Kč

Dětská jídla

Spaghetti s kečupem	45 Kč
Spaghetti s kuřecím masíčkem a smetanou	75 Kč
Spaghetti se zeleninkou	70 Kč
Hranolky Julien s kečupem	40 Kč
Obalované kousky kuřecího masa s vařeným bramborem nebo hranolky	75 Kč
Přírodní kuřecí řízek se zeleninou a vařeným bramborem nebo hranolky	75 Kč

Dezerty

Tiramisu	75 Kč
Domácí cheese cake s jahodovým pyré a mátou	75 Kč
Domácí gratinovaný cheese cake s broskvovým pyré a mátou	80 Kč
Crème brûlée – smetanový krém s karamelovou krustou a jahodovým pyré	105 Kč
Ovocné fondue – ovoce a horká mléčná či hořká čokoláda s chilli papričkami	110 Kč
Zámecký limetkový sorbet přelitý Campari a sypaný pistáciemi	95 Kč
Horké lesní ovoce s vanilkovou zmrzlinou	90 Kč

Dorty, dezerty a zmrzlina ve vitríně dle denní nabídky.

Káva

Espresso 7 g	30 Kč
Espresso Piccolo 7 g	30 Kč
Espresso Macchiato 7 g	35 Kč
Cappuccino 7 g	45 Kč
Latte Macchiato 7 g	50 Kč
Vídeňská káva 7 g	45 Kč
Karamelová káva 7 g	65 Kč
Mátová káva 7 g	65 Kč
Alžírská káva 7 g	60 Kč
Irská káva 7g	70 Kč
Zámecká káva 7g Espresso, amareto, šlehačka	60 Kč
Turecká káva 7 g	30 Kč
Káva bez kofeinu 7 g Instantní	30 Kč
Biologická	50 Kč
Káva z různých koutů světa:	
Brazilská	50 Kč
Columbijská	50 Kč
Keňská	50 Kč
Jamajská	75 Kč

Nealkoholické nápoje

Mattoni 0,33 l	25 Kč
Mattoni jemně perlivá 0,33 l	25 Kč
Aquilla neperlivá 0,33 l	25 Kč
Mattoni grand perlivá 0,75 l	55 Kč
Vittel neperlivý 1 l	95 Kč
Džus Jupí 0,2 l pomeranč, jablko, multivitamin, banán, grep, ananas, jahoda, hruška, černý rybíz	25 Kč
Coca-Cola	35 Kč
Coca-Cola Light 0,33 l	35 Kč
Fanta 0,33 l	30 Kč
Sprite 0,33 l	30 Kč
Kofola 0,33 l	30 Kč
Tonic Kinley 0,25 l tonic, grep, citron, zázvor	30 Kč
Ledový čaj Aquila 0,33 l citron, broskev, zelený	30 Kč

Fresh džusy

Pomerančový 0,2 l	65 Kč
Grepový 0,2 l	65 Kč
Dle denní nabídky 0,2 l: karotka, jablko, kiwi, hruška, mandarinka, červená řepa	75 Kč

Na osvěžení

Zámecká citronáda 0,35 a 0,6 l Citron, šťáva z citronů, sirup, led	35/55 Kč
Domácí ledový čaj 0,35 a 0,6 l	35/55 Kč
Ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou	60 Kč

Mléčné koktejly

Čokoládový 0,5 l	80 Kč
Vanilkový 0,5 l	80 Kč
Banánový 0,5 l	80 Kč
Jahodový 0,5 l	80 Kč
Lesní směs 0,5 l	80 Kč

Čaje

Eilies v hedvábných sáčcích podávané vynikající různé druhy čajů	40 Kč
Čaj z čerstvé máty s medem	55 Kč
Tátův bylinný čaj (otec majitelky restaurace pro Vás připravil léčivou směs z vlastnoručně nasbíraných bylin) meduňka, dobromysl, heřmánek, máta, černý bez, lípa, divizna, podběl, sedmikráska, mateřídouška, šalvěj, mařinka vonná, levandule, sléz maurský.	45 Kč
Čaj z čerstvého zázvoru a máty med a citron	60 Kč

Na zahřátí

Čokoláda kalíšek horké mléčné čokolády	45 Kč
Zámecká čokoláda kalíšek horké mléčné čokolády s Baileys	55 Kč
Horké sladké mléko	40 Kč
Kakao	40 Kč
Grog	45 Kč
Svařené víno	50 Kč
Horké jablko / s grappou	45/60 Kč
Horká hruška / s rumem	45/60 Kč
Moravský grog Rum, slivovice, citrón, med	80 Kč

Pivo

Bernard 11° 0,3 l/0,5 l Točené nepasterizované přírodní pivo	20/30 Kč
Bernard 11° 0,5 l Lahvové, sváteční, kvasnicové	35 Kč
Bernard 13° 0,5 l Lahvové černé pivo	35 Kč
Pilsner Urquell 12° 0,33 l Lahvové	35 Kč
Nealko pivo Bernard 0,33 l Lahvové	30 Kč

Aperitivy, portské, pineau

Cinzano 0,1 l Bianco, Rosso, Extra Dry, Bitter	60 Kč
Campari 0,1 l	85 Kč
Porto Tawny, White 0,04 l	55 Kč
Pineau MĚNARD bílé (blanc) 0,04 l Svěží, ovocné, dobře vyvážená chuť, společně s nádechem medu, vanilky, koňaku a nezaměnitelným ranciem dubových sudů. Doba zrání kolem 3–5 let.	55 Kč
Pineau MĚNARD červené (rosé) Sytá chuť lesních plodů, sladké, lehce kořeněné, společně s nezaměnitelným aroma koňaku a dubových sudů. Doba zrání kolem 3–5 let.	55 Kč
Pineau MĚNARD Velmi Staré (Trés vieux) 0,04 l Likérově dlouhotrvající, jemná, skvěle vyvážená oříšková chuť prosycená jemností koňaku. Výjimečné rancio dubových sudů. Dlouhé a velmi příjemné finále. Doba zrání nejméně 15 let.	85 Kč
Pineau DUPUY Velmi Staré (Trés vieux) 0,04 l Ovocná chuť s nádechy sušeného ovoce, vanilky a vlašských ořechů. Výborně vyvážené cukry a kyselinky. Naprosto výjimečná délka chuti s ranciem dubových sudů. Doba zrání kolem 20 let.	125 Kč

Míchané nápoje s alkoholem

Mojito	105 Kč
Bílý rum, máta, limetky, třtinový cukr, soda, ledová tříšť	
Piña Colada	105 Kč
Bílý rum, ananasový džus, kokosový likér, smetana, led	
Cuba libre	95 Kč
Bílý rum, cola, limetka, led	
Frozen daiquiri	120 Kč
Bílý rum, limetová šťáva, ledová tříšť, cukrová krusta	
Caipirinha	90 Kč
Casasha, třtinový cukr, limetky, ledová tříšť	
Tequila Sunrise	105 Kč
Tequila, pomerančový džus, grenadina, ledová tříšť	
Jahodová margarita	110 Kč
Tequila, jahody, sekt, soda	
Sex on the beach	120 Kč
Vodka, broskvový likér, pomerančový džus, grenadina, led	
Hadí jed	140 Kč
Vodka, rybízový džus, banánový džus, soda, led	
Jablečný sen	110 Kč
Captain morgan spiced, jablečný džus, skořice, led	

Míchané nápoje bez alkoholu

Mojito for drivers	70 Kč
Limetky, máta, třtinový cukr, soda	
Všechny míchané nápoje můžeme připravit i bez alkoholu.	65 Kč

Vína

Bílá, růžová, červená vína
a sekty viz vinný lístek

Rozlévaná vína 0,1 l červené/bílé	29 Kč
-----------------------------------	-------

Koňak

Godet Pearadise 0,04 l	160 Kč
Velmi jemný koňak s likérem z pečlivě vybrané odrůdy sladkých hrušek	
Godet Gastronome – 21st Century 0,04 l	270 Kč
14 let starý, suchý koňak, s jasně světlou jiskrou a vůní po irisu a fialkách	
Hors d'Age Grande Champagne Cognac Michel Fergeron 0,04 l	190 Kč
Výrazný a vybroušený koňak zlaté barvy s chutí ořechu, sladkého koření, konfitovaného pomeranče a kakaa	
Hors d'Age Grande Champagne Cognac DUPUY 0,04 l	450 Kč
25 let zrající koňak prosycený medem a lékořicí	
Bache Gabrielson X.O. Fine Champagne Cognac 0,04l	380 Kč
20 let starý velmi jemný koňak jantarové barvy s vůní mandlí	
Rochas Paris Cognac X.O. 0,04l	550 Kč
25 let zrající koňak s výrazným ranciem dubových sudů, prosycený medem a lékořicí	

Tequila

El Jimador Blanco 0,04 l	60 Kč
El Jimador Reposado 0,04 l	70 Kč
El Jimador Anejo 0,04 l	120 Kč

Likéry

Becherovka 0,04 l	40 Kč
Jägermeister 0,04 l	45 Kč
Baileys 0,04 l	45 Kč
Amaretto 0,04 l	40 Kč
Vaječný likér 0,04 l	25 Kč

Bourbon, whisky

Ballantine's 0,04 l	60 Kč
Johnnie Walker 0,04 l	60 Kč
Chivas Regal 12 let 0,04 l	75 Kč
Jack Daniels 0,04 l	75 Kč
Jim Beam 0,04 l	60 Kč
Jameson 0,04 l	60 Kč
Tullamore Dew 0,04 l	60 Kč

Gin

Gin Beefeater 0,04 l	50 Kč
----------------------	-------

Vodka

Finlandia 0,04 l	40 Kč
------------------	-------

Rum

Bacardi 0,04 l	50 Kč
Havana Club 0,04 l	50 Kč
Captain Morgan Spiced 0,04 l	50 Kč
Rum Božkov 0,04 l	30 Kč

Ostatní lihoviny

Fernet Stock 0,04 l	40 Kč
Fernet Stock Citrus 0,04 l	40 Kč
Slivovice (Silver, Gold) 0,04 l	40 Kč
Ovocné destiláty 0,04 l malinovice, višňovice, mirabelkovice, meruňkovice, medovice, slivovice	50 Kč
Metaxa ***** 0,04 l	50 Kč
Výběr vynikajících italských grapp 0,04 l	110 Kč

Doutníky dle nabídky v humidoru

Neúčtujeme couvert

Nabízíme rauty, svatby, rodinné oslavy,
firemní večírky, večery s hudbou, catering.

Týdenní polední menu za 99 Kč, ochutnávky vín,
speciální nabídky dle sezon a další akce.

Info u obsluhy nebo na www.zameckyhada.cz.



Zámecký had

restaurace v netradičních prostorách dobřichovického zámku

Telefon: 257 710 029, 774 584 804

E-mail: info@zameckyhada.cz [Http: www.zameckyhada.cz](http://www.zameckyhada.cz)

Otevřeno denně 10.00 – 23.00 (pondělí a neděle do 22.00 hodin)