



OLIVŮV[®] Pivovar

— 2013 —
DOLNÍ BŘEŽANY



*Jídelní lístek
Menu*



Vážení hosté,

s novým jídelním lístkem máte možnost poprvé ochutnat naše nové pivo „Metuzalém Altbier“ 11°. Název dostal Altbier v průběhu 19. století, kdy byl vytlačován novým pivem plzeňského typu. V Düsseldorfu zůstali věrni tradici a vařili pivo postaru. Do té doby piva označovaná bier se stal Altbier.

Altbier je sychně kvašené pivo, které kvasí při výrazně nižší teplotě než ostatní sychně kvašená piva. Podstatné je použití specifických kvasnic. Kvašení je o mnoho pomalejší než ostatní sychně kvašená piva a i doba dokvašování při teplotě 1°C je daleko delší, 8 týdnů.

Teplotou podávání se Metuzalém Altbier staví po bok našemu ležáku Laser beer. Chcete-li si Metuzalém Altbier vychutnat, pijte ho ze sklenky s rovnými stěnami stejně tak, jak je zvykem v Düsseldorfu.

Jedli jste někdy medvěda na švestkách? Ne? My také ne, ale kančí ragú se švestkami s bramborovými noky s tymiánem, vynikající specialita našeho šéfkuchaře Petra Heneše, a to vše s ostatními lákavými pokrmy naší kuchyně můžete vychutnávat v teple naší pivovarské restaurace.

Miroslav Oliva, sládek Pavel Kortus a šéfkuchař Petr Heneš

Dear Guests,

with the new menu, you have the opportunity to taste for the first time our new beer the "Metuzalém Altbier" 11°.

Altbier received its name during the 19th century when it was being displaced by a new pilsner type beer.

In Düsseldorf, they remained faithful to the tradition and brewed beer in the old way. The beer called beer until then became Altbier. Altbier is top-fermenting beer that is fermented at a significantly lower temperature than other top-fermenting beers. Essential is the use of specific yeast. Fermentation is much slower than in the other top-fermenting beer and also the secondary fermentation time at the temperature of 1°C is much longer, 8 weeks.

With serving temperature, the Metuzalém Altbier joins our Laser beer lager. To enjoy the Metuzalém Altbier, drink it from a glass with straight walls, the same way as is customary in Düsseldorf.

Have you ever eaten bear with plums? No? Neither did we, but the boar ragout with plums and potato gnocchi with thyme, a delicious specialty of our Chef Peter Heneš, and all this with other tempting dishes of our cuisine – this you can enjoy in the warmth of our brewery restaurant.

Miroslav Oliva, Pavel Kortus – the Brewer and Petr Heneš – the Chef

Něco k pivu – Something to go with beer

Škvarková pomazánka s tymiánem a čerstvým pečivem

1 2 3

Pork Greaves Spread with Thyme and Freshly Baked Bread

80 g 79,-

**Za studena podávané vepřové výpečky s čerstvými
bylinkami a česnekem, zalité sádlem**

*Chunks of Roast Pork with Fresh Herbs
and Garlic, drizzled with Lard, served cold*

120 g 89,-

**Smetanová pomazánka s česnekem, blaťáckým zlatem
a pažitkou, smažené topinky**

1 3 7

*Cream Spread with Garlic, Blaťácké Zlato Cheese
and Chives, Fried Toast*

100 g 79,-

Domácí zavináče ze sledě s kysaným zelím a zeleninou

4 7 9

Home-made Rollmops with Sauerkraut and Vegetables

130 g 109,-

***Nakládaný hermelín s feferonkovou pastou, čerstvými bylinkami,
červenou cibulí, brusinkovou marmeládou a čerstvým pečivem***

*Pickled Hermelín (Camembert-type cheese) with Hot Pepper Paste, Fresh Herbs,
Red Onion, Cranberry Jam and Freshly Baked Bread*

1 3 7

120 g 89,-

***Marinované Loštické tvarůžky v Laser beeru
s česnekem, cibulí, domácím máslem a pečivem***

*Marinated Loštické Tangy Cheese in Laser Beer with Garlic, Onion,
home-made Butter and Freshly Baked Bread*

1 3 7

160 g 99,-

***Jehněčí a hovězí klobása z bio chovu „farmy Rudimov“
s hrachovou kaší se škvarkami a smaženou cibulkou***

*Organic Lamb and Beef Sausage from the „Rudimov Farm“,
served with Pea Mash, Crackling and Fried Onions*

1 3 7

180 g 149,-

***Vinná klobása na pivním speciálu s feferonkami
a červenou cibulí a čerstvým pečivem***

*Wine Sausage in Special Beer, served with Pepperoni,
Red Onions and Freshly Baked Bread*

1 3

180 g 149,-

***Vepřová žebírka pečená na medu a Dolnobřežanské 10°
s nakládanými cibulkami, smetanovým křenem a čerstvým pečivem***

*Pork Ribs Roasted in Honey and Dolnobřežanské 10° Beer, served with Pickled
Onions, Creamed Horseradish and Freshly Baked Bread*

1 3 7 10

400 g 159,-

***Pečené morkové kosti s cibulovo – petrželovým
salátkem a pečivem***

1 3 7

*Roasted Marrow Bones served with Onion and Parsley
Salad and Freshly Baked Bread*

350 g 99,-

Předkrmý – Appetizers

***Selečí šunka od kosti s čerstvým křenem
a jablečným kompotem***

7

*Suckling Pig Ham off the Bone with Fresh
Horseradish and Stewed Apples*

120 g 109,-

***Grilovaný kozí sýr ve filo těstě s pečenou červenou řepou,
čekankou a medovo – balsamicovou redukcí***

1 3 7

*Grilled Goat's Cheese in Phyllo Pastry served with Roasted Beetroot,
Chicory and a Honey Balsamic Reduction*

110 g 119,-

Polévky – Soups

*Silný vývar z hovězí oháňky se zeleninou
a játrovým kapáním*

1 3 7

Strong Oxtail Broth with Vegetables and Liver Dumplings

0,33 l 65,-

Valašská kyselice s hříbky a sušenými švestkami
Wallachian Kyselica Soup with Bolete Mushrooms and Prunes

1 3 7


0,33 l 65,-




Hlavní chody – Main Courses

Hovězí tatarák „Oliva“

1 3 7 10

 *Doporučené pивní párování: Silnější a hořký Laser Beer 12° se dokonale hodí k výrazné a silné chuti syrového masa.*

„Oliva“ Steak Tartar

 *Recommended Beer Combination: Stronger and bitter Laser Beer 12° is a perfect match to the distinct and strong taste of raw meat.*

120 g 229,-

Grilovaný supreme z kukuřičného kuřete s kroupovým ragú se sušenými rajčaty, grilovanou cuketou, liškami a parmazánem

Grilled Corn Fed Chicken Supreme with Barley Stew and Dried Tomatoes, Grilled Courgettes, Chanterelle Mushrooms and Parmesan

1 3 7 9

200 g 259,-

Steak z vyzrálé hovězí svíčkové s lanýžovou omáčkou, ratatouille a pečenými brambory ve slupce s rozmarýnem

7 9

Beef Steak from Aged Tenderloin with Truffle Sauce, Ratatouille and Jacket Potatoes with Rosemary

250 g 499,-


Vepřová panenka sous vide s pikantní omáčkou z uzených chilli papriček a telecího demi glace, bramborové pyré

7 9


Pork Tenderloin Sous-Vide with Spicy Smoked Chilli Pepper and Veal Demi-Glacé Sauce, served with Potato Purée

200 g 289,-

Pečený filet ze štiky obecné s cuketou, cherry rajčaty a restovanými liškami na másle, šťouchané brambory se šalvějí
1 4 7


Doporučené pивní párování: Jemnější tóny Dolnobřežanské 10° podpoří uhlazenou a křehkou rybí chuť.

Roasted Fillet of Pike with Courgette, Cherry Tomatoes and Sautéed Chanterelle Mushrooms in Butter, served with Mashed Potatoes with Sage


Recommended Beer Combination: The lighter tones of Dolnobřežanská 10° highlight the refined and crisp taste of fish.

180 g 299,-

Telecí líčka s listovým špenátem, majoránkovým glazé a dýňovo – parmazánovým pyré
2 7

Veal Cheeks with Spinach Leaves, Marjoram Glaze and Pumpkin Parmesan Purée

200 g 299,-

Zaječí stehno načerno s bramborovo – mandlovými kroketami
7 9
Leg of Hare with Plum Sauce („na černo“), served with Potato Almond Croquettes

250 g 309,-

Kančí ragú se sušenými švestkami, bramborovými noky s tymiánem
7 9
Wild Boar Ragout with Prunes, served with Potato Gnocchi with Thyme

200 g 259,-

Pečené vepřové koleno na česneku s křenem, hořčicí, nakládanou zeleninou a pečivem ① ③ ⑦ ⑩

Doporučujeme pro dvě osoby – váha jednoho kolene je cca 1 kg.

Pork Knuckle Roasted Over Garlic Served with Horseradish, Mustard, Pickled Vegetables, and Assorted Breads

Recommended for two people – each knuckle is approximately 1 kg.

100 g 35,-

Domácí halušky s brynzou, restovanou slaninou, uzeným špekem a smaženou cibulí ① ③ ⑦

Home-made Halušky (Slovakian Potato Dumplings) with Bryndza Cheese (Soft Sheep's Cheese), with Roasted Bacon, Smoked Speck and Fried Onions

300 g 169,-

Saláty – Salads

Rukolový salát s hruškou, sýrem gorgonzola, pečenými vlašskými ořechy a medovým dresinkem ① ③ ⑦ ⑧

Rocket Salad with Pear, Topped with Gorgonzola Cheese, Roasted Walnuts and Honey Dressing

120 g 175,-

Listový salát s grilovaným kuřecím masem, parmazánem, sušenými rajčaty a restovanými liškami ⑦

Grilled Chicken on a Bed of Mixed Greens, Topped with Parmesan Cheese, Dried Tomatoes and Sautéed Chanterelle Mushrooms

160 g 175,-

Dzerty – Desserts

*Jablečný závin se skořicovou omáčkou
a pečeným vaječným sněhem*

1 3 7

Apple Strudel with Cinnamon Sauce and Meringue

cena 99,-

*Pošírovaná hruška v černém čaji a bílém víně
s vanilkovým krémem a nugátovou zmrzlinou*

1 3 7

*Black Tea and White Wine Poached Pear with
Vanilla Cream and Nougat Ice Cream*

cena 109,-

Švestkové crème brûlée s perníkem

1 3 7

Plum Crème Brûlée with Gingerbread

cena 99,-



Pro děti – For children

Smažené kuřecí stripsy, bramborové pyré

1 3 7

Fried Chicken Strips served with Potato Purée

120 g 119,-

Penne s vepřovou panenkou a tomatovou omáčkou

1 3 7

Penne with Pork Tenderloin and Tomato Sauce

120 g 129,-

Císařský trhanec se švestkovým kompotem

1 3 7

Pancakes with Stewed Plums (Kaiserschmarrn – traditional Austrian dessert)

180 g 109,-

Pochutiny – Nibbles

Pražené mandle

8

Roasted Almonds

100 g 75,-

Pivní tyčinky

1 3 7

Beer Sticks

60 g 59,-

Možné alergeny

- 1 Obiloviny obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich
- 2 Korýši a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
- 3 Vejce a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
- 4 Ryby a výrobky z nich
- 5 Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich patří mezi potraviny ohrožující život
- 6 Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7 Mléko a výrobky z něj – patří mezi potraviny ohrožující život
- 8 Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
- 9 Celer a výrobky z něj
- 10 Hořčice a výrobky z ní
- 11 Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12 Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13 Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14 Měkkýši a výrobky z nich

Poznámka

Váha masa sa uvádí v syrovém stavu.

Possible allergens

- ① Cereals containing gluten – not coeliac disease, products thereof
- ② Crustaceans and products thereof – are listed among life-threatening foods
- ③ Eggs and products thereof – are listed among life-threatening foods
- ④ Fish and products thereof
- ⑤ Peanuts and products thereof – are listed among life-threatening foods
- ⑥ Soybeans (soya) and products thereof
- ⑦ Milk and dairy products – are listed among life-threatening foods
- ⑧ Nuts and products thereof – all kinds of nuts
- ⑨ Celery and products thereof
- ⑩ Mustard and products thereof
- ⑪ Sesame seeds (sesame) and products thereof
- ⑫ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg, l in terms of the total SO₂
- ⑬ Lupin and products thereof
- ⑭ Molluscs and products thereof

Note

Weight of meat is given in the raw state.