



**OLIVŮV<sup>®</sup>**  
**Pivovar**

— 2013 —  
DOLNÍ BŘEŽANY



*Gídelní lístek*  
*Menu*





## *Vážení hosté,*

*podzimní příroda oplývá nepřeborným množstvím odstínů barev od zlaté k temně rudé. Tyto fantastické barevné kombinace ovlivňují naši náladu, naše myšlení, pocity. Toto období je též časem výlovu rybníků, lovu zvěře, ale také oslavou patrona naší země, sv. Václava. Naše nové podzimní menu jsme pro Vás připravili s cílem využít bohatost tohoto ročního období a troufale je rozšířit o pestrost chutí a vůní našich skvostrných jídel. Šéfkuchař Petr Heneš připravuje staročeské pokrmy ze zvěřiny i rybí speciality moderní technologií vaření sous-vide. Zároveň doporučuje k vybraným jídlům pivní párování pro větší degustační požitek, které zdůrazní ideální kombinaci chutí piva a pokrmu.*

*Kníže Václav nebyl jen vévodovou naší země, ale od tohoto času je naším speciálním polotmavým pivem, které svým názvem, charakterem a historickou zkratkou spojuje důležitá období české státnosti. Kníže Václav, spodně kvašený polotmavý speciál mnichovského typu s obsahem alkoholu 5,1% vařený ze třech druhů ječných sladů a českého chmele, je charakteristický vyváženou, mírně nasládlou chutí s jemnou hořkostí, lahodící nejen chuťovým buňkám, ale svou jantarovou barvou i oku.*

*Rádi bychom, aby Vás rozmanitost našeho nového podzimního Menu oslovila a přispěla k tomu, že Olivův pivovar opět s radostí navštívíte.*

## *Dear guests,*

*The autumn nature abounds in an infinite number of colour shades, from golden to dark red. These fantastic colourful combinations influence our mood, our thinking and feelings. This season is also the season of fish harvesting, hunting, as well as the celebration of the patron saint of our country, Saint Wenceslaus.*

*We prepared our autumn menu for you with the goal of making use of the richness of this season and we have daringly expanded the variety of taste and aroma of our wonderful dishes. Our chef Petr Heneš prepares old Bohemian game dishes and fish specialities, while using the modern sous-vide cooking technique. At the same time he recommends beer combinations for selected dishes for a greater tasting experience that will enhance the ideal combination of the taste of both beer and the dish.*

*Duke Wenceslas (Kníže Václav) was the duke of our country, but from now it is also our special half dark beer that connects important periods of the Czech statehood in its name, character and historical shortcut. Kníže Václav, bottom-fermented half dark special of the Munich type with the alcohol content 5.1 %, brewed from three sorts of barley malt and Czech hops, is characterized by its balanced, slightly sweetish taste with gentle bitterness and it delights your taste buds as well as your eyes with its amber colour.*

*We would like to appeal to you with the variety of our new autumn menu and we hope it will entice you to visit Olivův pivovar with pleasure again.*

*Miroslav Oliva and Petr Heneš*



## *Něco k pivu*

**Škvarky zalité sádlem podávané s čerstvým pečivem** 1 3 7

*Cracklings covered with lard, served with fresh bread*

80 g ..... 79,-

**Kachní paštika s brusinkami a slaninovou drobenkou**

*Duck pâté with cranberries and bacon crumbs*

80 g ..... 99,-

**Šlehaný pивní sýr s červenou cibulí a chlebovými topinkami** 1 3

*Whipped beer cheese with red onion and toasted bread*

80 g ..... 69,-

**Rillettes z konfitovaného vepřového boku s jablečným křenem**

*Rillettes from pork flank confit with apple horseradish*

100 g ..... 89,-

**Variace českých sýrů se zeleným pepřem a feferonkami** 7

*Czech cheese variation with green pepper and hot peppers*

120 g ..... 89,-

**Pivní guláš z hovězích líček s domácím pečivem,  
chilli a červenou cibulkou** 1 3

*Beer goulash from beef cheek with home-made bread, chili peppers and red onion*

160 g ..... 119,-

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

*Pork ribs roasted on honey and Dolnobřežanská 10° with pickled onions and creamy horseradish*

300 g ..... 149,-



***Roast beef s dipem z hrubozrnné hořčice, marinovanými jalapeños a jablečnými lupínky*** 10

*Roast beef with coarse-grained mustard dip, marinated jalapeños and apple flakes*

120 g ..... 145,-

***Bramborové lokše plněné kysaným zelím, smaženou cibulkou a moravským uzeným*** 1 3 7

*Potato pancakes filled with sauerkraut, fried onion and Moravian smoked meat*

200 g ..... 85,-

## *Předkrmý — Appetizers*

***Domácí medová šunka z vepřového kolene se smetanovým křenem a hruškou*** 7

*Home-made honey ham from pork knuckle with creamy horseradish and pear*

100 g ..... 79,-

***Králičí játrová Terinka s rakytníkem*** 3 7

*Rabbit liver pâté with sea buckthorn*

80 g ..... 99,-

***Kozí sýr s chipsem z tmavého chleba, jablečným pyré, granátovým jablkem a listy červené řepy*** 1 3

*Goat cheese with dark bread chips, apple purée, pomegranate and red beet leaves*

80 g ..... 99,-



## *Polévky – Soups*

*Kachní kaldoun s masem a pečenou červenou řepou* **1**

*Duck giblet stock with meat and baked red beet*

0,33 l ..... 55,-

*Zelná polévka s vepřovým uzeným bokem,  
hříbky a sušenými švestkami* **1 7**

*Cabbage soup with smoked pork flank, boletes and dried plums*

0,33 l ..... 55,-





# *Hlavní chod – Main courses*

## *Hovězí tatarák*

10 1 3

*Beef tartare*

100 g ..... 200,-

## *Kuřecí supreme s hříbkovým rizotem, parmazánem a lanýžovým olejem*

3 7

*Chicken supreme with bolete risotto, Parmesan cheese and truffle oil*

200 g ..... 210,-

## *Steak z hovězí květové špičky s mačkanými bramborami se smaženou cibulkou, šalvějí a pivní omáčkou*

*Topside beef steak with mashed potatoes with fried onion, sage and beer sauce*

### **Doporučené pivní párování:**

Silnější a hořký Laser Beer 12° se dokonale hodí k výrazné a hrubé chuti rare steaku

### **Recommended beer combination:**

Stronger and bitter Laser Beer 12° is a perfect match to the distinct and raw taste of the rare steak.

200 g .....259,-

## *Vepřová panenka sous-vide s omáčkou z bílých hřibů, bramborami pečenými ve slupce, rozmarýnem a česnekem*

7

*Pork tenderloin sous-vide with the sauce from white boletes,  
potatoes baked with peel, rosemary and garlic*

180 g .....259,-

## *Filátka ze pstruha s dýňovým pyré, kerblíkovou pěnou a praženými mandlemi*

4 7 8

*Trout filet with pumpkin purée, chervil mousse and roasted almonds*

### **Doporučené pivní párování:**

Jemnější tóny Dolnobřežanské 10° podpoří uhlazenou a křehkou rybí chuť

### **Recommended beer combination:**

The lighter tones of Dolnobřežanská 10° highlight the refined and crisp taste of the fish.

160 g ..... 259,-



***Steak z dančího hřbetu se šípkovou omáčkou,  
pastinákovým pyré a pečenými kaštany***

1 3 7

*Fallow deer loin steak with rosehip sauce parsnip puree and roasted chestnuts*

**Doporučené pивní párování:**

Nasládlá chuť speciálu Kníže Václav vhodně zdůrazní kombinaci sladké šípkové omáčky a steaku

**Recommended beer combination:**

The sweetish taste of the Kníže Václav special properly highlights the combination of the sweet rosehip sauce and the steak.

200 g ..... 369,-

***Pivovarský tokáň se sušenými brusinkami,  
smaženou cibulkou a tarhoňou***

1 3 7

*Brewery tokány stew with dried cranberries, fried onion and egg barley*

200 g ..... 189,-

## ***Saláty – Salads***

***Žervé z kozího sýru s marinovanou pečenou řepou,  
listovým salátem a medovými ořechy***

8

*Goat cream cheese with marinated baked beet, leaf lettuce and nuts in honey*

100 g ..... 150,-

***Kachní prso marinované v červených pomerančích  
s variací listových salátů a pikantní rajčatovou marmeládou***

*Duck breast marinated in red oranges with the variety of leaf lettuces  
and spicy tomato marmalade*

100 g ..... 159,-



## *Dezerty – Desserts*

*Čokoládový dortík s karamelovým sirupem,  
omáčkou a banánovou zmrzlinou*

1 3 7

*Chocolate tart with caramel sauce and banana ice cream*

cena ..... 89,-

*Smetanový puding se švestkovou omáčkou  
a strouhaným marcipánem*

7 8

*Cream pudding with plum sauce and grated marzipan*

cena ..... 79,-

*Čokoládový mousse s fíkovou marmeládou  
a citronovým sorbetem*

1 3 7

*Chocolate mousse with fig marmalade and lemon sorbet*

cena ..... 79,-





## *Pro děti*

***Smažené kuřecí stripsy s bramborovým pyré*** 1 3 7

*Fried chicken strips with potato purée*

120 g ..... 100,-

***Tarhoňa s kuřecím masem a tomatovou omáčkou*** 1 3

*Egg barely with chicken meat and tomato sauce*

120 g ..... 100,-

***Dětská kaše se skořicí, medem a čokoládou*** 1 3 7

*Porridge for children with cinnamon, honey and chocolate*

200 g ..... 76,-

## *Pochutiny*

***Pražené mandle***

*Roasted almonds*

100 g ..... 75,- 8

***Preclík***

*Pretzel*

80 g ..... 30,- 1 3 7

***Pivní tyčinky***

*Beer breadsticks*

100 g ..... 30,- 1 3 7



# *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 *Vejsce a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život*
- 4 *Ryby a výrobky z nich*
- 5 *Podzemnice olejná (arašídny) 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 SO<sub>2</sub>*
- 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 SO<sub>2</sub>*
- ⑬ *Lupin and products thereof*
- ⑭ *Molluscs and products thereof*

## *Note*

*Weight of meat is given in the raw state.*