

# Menu Restaurant HOTEL VEVEŘÍ

## OMÁČKY

STUDENÉ - TEPLÉ

Tatarská omáčka/ kečup 25,- Kč

Omáčka pepřová (1,7,9) 45,- Kč

Omáčka nivová (1,7) 45,- Kč



## DEZERTY

Kynutý knedlík 79,- Kč

*jeden kousek kynutého knedlíku s borůvkami,  
strouhaným tvarohem a přepuštěným máslem (1,3,7)*

Palačinky se zmrzlinou a šlehačkou  
2 ks (1,3,7) 119,- Kč

Kopeček zmrzliny 30,- Kč  
*vanilková nebo ovocná*



## DOBROTY K PIVU

Škvarková pomazánka 89,-Kč  
*domácí škvarková pomazánka s chlebem, okurkou a cibulí / 80 g/ (1,3,10)*

Pikantní masová topinka 169,-Kč  
*2 ks topinky s pikantní masovou směsí a zeleninovým lečem /150 g/ (1,3)*

Bramborové lupínky 95,-Kč  
*domácí bramborové lupínky s česnekovým dipem /200 g/*

Naše pražené mandle 90,-Kč



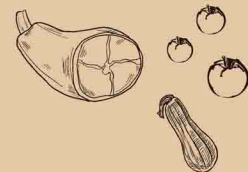
Seznam alergenů na vyzádaní u obsluhy.  
tel.: +420 601 152 363

www.hotelveveri.cz  
f hotelveveri

# Menu Restaurant HOTEL VEVEŘÍ

## STUDENÉ PŘEDKRMY

Domácí paštika 89,- Kč  
*s brusinkami  
podávaná s chlebem /80 g/ (1,3,7)*



## POLÉVKY

Hovězí vývar 74,-Kč  
*poctivý vývar s játrovými  
knedlíčky nudlemi /3 dcl/ (1,3,9)*



Toskánská polévka 74,-Kč  
*hustá rajčatová polévka  
podávaná se smetanou /3 dcl/ (7)*

## DOMÁCÍ JÍDLA

Hovězí guláš 209,- Kč  
*špekové a houskové knedlíky  
s červenou cibulkou /150g/ (1,3)*

Svíčková na smetaně 237,- Kč  
*s domácím houskovým knedlíkem /150g/ (1,7,9)*

Hovězí lička 233,- Kč  
*na červeném víně se šťouchaným bramborem /150g/ (1,9)*



Doba přípravy jídel 20 - 30 min.

tel.: +420 601 152 363

www.hotelveveri.cz  
f hotelveveri

# Menu Restaurant HOTEL VEVEŘÍ

## BEZ MASA

Kynuté knedlíky s borůvkami 178,-Kč

3 kusy kynutých knedlíků se strouhaným tvarohem a přepuštěným máslem (1,3,7)



Smažený sýr 145,-Kč

s domácí tatarskou /100 g/ (1,3,7)

Spaghetti 119,-Kč

aglio olio e peperoncino /250 g/ (1,3)



Smažený hermelín 165,-Kč

s brusinkovým dipem /100 g/ (1,3,7)

Buchtičky s vanilkovým krémem 129,-Kč



## PŘÍLOHY

Vařený brambor 49,-Kč

Štuchaný brambor 65,-Kč

Bramborové hranolky 55,-Kč

Americký brambor 57,-Kč

Dušená zelenina na másle 79,-Kč



Za poloviční porce účtujeme 70% ceny.  
Přejeme Vám  
DOBROU CHUŤ.

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.  
tel.: +420 601 152 363

www.hotelveveri.cz  
f hotelveveri

# Menu Restaurant HOTEL VEVEŘÍ

## JÍDLA NA OBJEDNÁVKU

Grilovaný kuřecí steak 198,- Kč

kuřecí prsní grilovaný steak na bylinkách a zeleninou dušenou na másle

Mix salátů 189,- Kč

dressing z jogurtu, hořčice a medu, grilované kuřecí prso /400 g/ (7,10)

Smažený kuřecí / vepřový řízek 155,- Kč

kuřecí prsní řízek /150 g/ (1,3,7)

Pečené vepřové koleno 295,- Kč

/1 000 g/ (1,3,10)

+ každých dalších 100 g za 25,-

Příprava ke konzumaci cca 40 minut.



/+25,- za dalších 100 g/

Uzená vepřová žebra 298,- Kč

uzená vepřová žebra v marinádě z medu a BBQ, hořčice, křen, kozí roh, okurka a pečený chléb /600 g/ (1,3,7)

Příprava ke konzumaci cca 30 minut.

Steak z vepřové panenky 248,- Kč

s fazolovými lusky, přelitý pepřovou omáčkou /150g/ (1,10)



Hovězí tatarský biftek 189,- Kč

mleté hovězí maso

bez tepelné úpravy,

podáváme s topinkami (1,3)



100g/

Spaghetti 176,- Kč

bolognese s parmazánem /250g/ (1,3,7)

Královské hradní dukáty 219,- Kč

na jehle smažené kuřecí řízečky

a smažené žampiony plněné nivou /250g/ (1,3,7)



tel.: +420 601 152 363

www.hotelveveri.cz  
f hotelveveri