

STUDENÉ PŘEDKRMY

100 g	Kuřecí koktejl (celer,tatarka)	52,--
150 g	Sýrový talíř (eidam, niva, hermelín)	55,--

POLÉVKY

0,33l	Česnečka se salámem,opečený chléb,sýr	32,--
0,33l	Kuřecí vývar s masem a nudlemi	26,--
0,33l	Zvěřinový vývar	25,--
0,33l	Dršťková polévka	30,--
	Polévka dle denní nabídky	18,--

TEPLÉ PŘEDKRMY

100 g	Omeleta se šunkou	58,--
100 g	Omeleta s rajčaty	56,--
50 g	Zvěřinová topinka se sýrem	50,--
4 ks	Žďárské bramboráčky se sýrem	45,--
1 ks	Cikánská topinka (vepřové maso,cibule,lečo,kečup,chilli,vejce)	65,--
1 ks	Švýcarská topinka (anglická slanina,vejce,sýr)	60,--
1 ks	Flamendr topinka (vepřová masová směs,sázené vejce,sýr)	65,--
1 ks	Topinka s vejcem	20,--
1 ks	Topinka s česnekem	10,-



Příplatek za poloviční porci (30% z ceny pokrmu)

JÍDLA ZE ZVĚŘINY

SRNČÍ

150 g	Srnčí se smetanou a brusinkami	170,--
150 g	Srnčí medailonky na česneku	145,--
150 g	Srnčí špíz (cibule,rajčata,slanina)	155,--
150 g	Srnčí smažený řízek	135,--
150 g	Srnčí směs na mandlích a tymiánu (pórek,kapie,mandle,tymián,smetana)	163,--

KANČÍ

150 g	Kančí plátek na jalovci a smetaně	140,--
150 g	Divočák na kari s mandlemi (cibule,kari,chilli)	145,--
150 g	Kančí steak na žampionech,pikantní omáčka	160,--
150 g	Kančí smažený řízek	132,--
150 g	Kančí steak na anglické slanině	140,--

JELENÍ

150 g	Jelení špíz, (cibule,rajčata,anglická slanina)	145,--
150 g	Jelení steak se šunkou a žampiony	150,--
150 g	Jelení směs (jalovec,slanina,smetana)	140,--
150 g	Jelení kapsa (cibule,slanina,šunka)	145,--
150 g	Jelení smažený řízek	135,--

DANČÍ

150 g	Dančí špíz (cibule,anglická slanina,klobása)	145,--
150 g	Lovecký steak se slaninou,žampiony a provens. koř.	150,--
150 g	Roštěnky z daňka (cibule,poličan,sýr)	137,--
150 g	Přírodní dančí řízek se sázeným vejcem	140,--
150 g	Daňčí smažený řízek	135,--



Doba přípravy u minutkových jídel je 15 – 60 minut.
Příplatek za poloviční porci (30 % z ceny pokrmu)

HOVĚZÍ MASO

200 g	Pašerácký biftek (cibule,šunka,sýr)	215,--
200 g	Svíčková na roštu (anglická slanina)	197,--
200 g	Řízek Buffalo Bill (kořeněná roštěnka osmažená v tojobalu)	140,--
150 g	Přírodní roštěná se sázeným vejcem	150,--
150 g	Svratecký guláš (cibule,žampiony,slanina,česnek)	128,--

VEPŘOVÉ MASO

150 g	Smažený vepřový řízek	110,--
150 g	Vepřové ražničí (cibule,hořčice)	130,--
150 g	Vepřový plátek „NIVA“	118,--
150 g	Vepřové medailonky (panenka,česnek,oregáno)	128,--
150 g	Vepřová směs „Mexicana“ (směs s fazolemi, slaninou, feferonkami, kukuřicí, cibulí a kečupem)	118,--
200 g	Babínský plněný řízek (žampiony,hermelín,šunka)	150,--
150 g	Lovecký vepřový steak (cibule,jalovec,šunka)	145,--
200 g	Rumcajsovy špalíčky (vepř.panenka,houbová omáčka)	168,--
200 g	Dřevařský steak (vepř.krkovice,česnek,cibule,pórek,chilli)	160,--
150 g	Vesnický biftek (vepř.kýta,sázená vejce,cibule,křen)	150,--
150 g	Smažená vepřová játra	100,--
150 g	Vepřová játra na roštu	95,--
250 g	Vepřové rizoto se sýrem,kyselá okurka	110,--



Doba přípravy u minutkových jídel je 15 – 60 minut
Příplatek za poloviční porci (30 % z ceny pokrmu)

DRŮBEŽÍ, KRŮTÍ, KRÁLIČÍ MASO

150 g	Smažený kuřecí řízek	99,--
150 g	Kuřecí prsa se šunkou a hermelínem	122,--
150 g	Kuřecí prsa s broskví a sýrem	110,--
150 g	KUNG - PAO (pórek,kapie,arašidy)	115,--
150 g	Kuřecí prsíčka v česnekovém těstíčku	125,--
150 g	Starostův toulec (přírodní prsíčka plněná nivou)	122,--
150 g	Kuřecí směs na smetaně s nivou	115,--
150 g	Kuřecí SOTÉ (brokolice, kukuřice, smetana)	112,--
150 g	Ďábelská kuřecí směs (cibule,chilli,lečo)	120,--
200 g	Kuřecí smažený špíz (cibule,slanina,klobása)	138,--
150 g	Smažená kuřecí játra	98,--
150 g	Přírodní krůtí řízek se slaninou a žampiony	112,--
150 g	Krůtí d'ábelská směs	114,--
150 g	Krůtí Gordon Blue (krůtí prsa plněná šunkou,sýr,broskev)	124,--
150 g	Krůtí smažený řízek	108,--
150 g	Králík po staročesku se špenátovými noky	142,--
150 g	Pečený králík na slanině	128,--

RYBY – dle váhy

200 g	Pstruh na másle s citronem	89,--
200 g	Pstruh pečený na kmínu	93,--
200 g	Steakové podkovy z lososa na másle (bylinkové máslo,provensálské koření)	118,--
200 g	Kapr dle PETRA VOKA (česnek,kmín,špek)	92,--
200 g	Smažený kapr,citron	80,--
200 g	Kapr na kmíně a másle	99,--

1 dkg navíc – 5,-Kč



Doba přípravy u minutkových jídel je 15 – 60 minut.
Příplatek za poloviční porci (30 % z ceny pokrmu)

BEZMASÁ JÍDLA

100 g	Smažený sýr,šunka	80,--
100 g	Smažený sýr	74,--
120 g	Smažený hermelín	75,--
150 g	Smažené „TRIO“ (hermelín, eidam, niva)	90,--
300 g	Brokolice v sýrové omáčce	77,--
300 g	Americké brambory s nivou , česnekem	80,--
400 g	Dřevorubecké fazole (slanina,klobása,cibule,kečup)	80,--
150 g	Smažený květák	80,--
150 g	Smažená brokolice	72,--
150 g	Sýrová jehla (eidam,cibule,hermelín)	91,--
300 g	Zeleninové rizoto	75,--

DĚTSKÁ JÍDLA

100 g	Rybí prsty smažené, hranolky	51,--
100 g	Kuřecí řízek smažený, hranolky	58,--
150 g	Špagety s kečupem a sýrem	40,--
50 g	Smažený sýr, hranolky, tatarka	57,--
100 g	Kuřecí plátek „Sněhurka“, hranolky	64,--
250 g	Bramborové šišky s mákem	55,--
100 g	Vepřový přírodní plátek,hranolky	60,--
100 g	Smažený pangasius,vařené brambory	48,--

TĚSTOVINY

300 g	Těstoviny zapečené s brokolicí (těstoviny, smetana, sýr)	69,--
300 g	Těstoviny s kuřecím masem a brokolicí zapečené v sýrové omáčce	97,--
300 g	Těstoviny STROGANOV (šunka,smetana,kapie,sýr)	94,--
300 g	Těstoviny s houbami (slanina,žampiony,kečup,sýr)	94,--
300 g	PENNE po česku (kuřecí maso,zelenina,česnek)	100,--



Doba přípravy u minutkových jídel je 15 – 60 minut.
Příplatek za poloviční porci (30% z ceny pokrmu)

SPECIALITY HUBERTOVY KUCHYNĚ

250 g	Pikantní klokaní steak (červené víno, brusinky)	250,--
200 g	Biftečky „PANÍ NADLESNÍ“ (jelení kýta, srnčí kýta, slanina, smetana)	218,--
200 g	Zvěřinový špíz (jelení,dančí,kančí maso, cibule, slanina, paprika)	191,--
200 g	Medvědí tlapy (kuřecí,krůtí,vepř.maso,klobása,sýr)	192,--
250 g	Srnčí směs na houbách a mandlích	180,--
250 g	Jelení s brusinkovou omáčkou	195,--
250 g	Kančí plátky pana Nadlesního (cibule,slanina,smetana)	192,--
200 g	Směs hajného Řádka (kančí,srnčí,dančí,cibule,česnek,slanina,kápie)	182,--
200 g	„FORŤOVA“ zvěřinová směs se slaninou a žampiony	182,--
200 g	Hubertův Flamendr (ostrá masová směs)	155,--
250 g	Kančí se šípkovou omáčkou	184,--
200 g	Krakonošův řízek	160,--
600 g	Pikantní žebírka,chléb,hořčice,okurka	180,--

Doba přípravy u minutkových jídel je 15 – 60 minut.

Příplatek za poloviční porci (30 % z ceny pokrmu)

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU **objednat 1 den dopředu**

Domácí kachna na pomerančích

Husa

Krůta

Pečené vepřové koleno s křenem

(dle váhy- 100g = 10,-Kč)



SALÁTY

150 g	Rajčatový s cibulí	35,--
200 g	Šopský salát	55,--
200 g	Salát „PARIS“ (zelenina, šunka, eidam, franc.dresing)	58,--
150 g	Zelný „MIX“ (bílé a červené zelí)	38,--
250 g	Těstovinový s rajčaty, okurkou, kuřecí maso	68,--
150 g	Italský salát (těstoviny, okurka, rajče, šunka, sýr)	48,--
150 g	Okurkový salát	38,--
150 g	Brokolicový salát (kuřecí maso, vejce)	53,--
200 g	Sýrový salát (eidam, hermelín, okurka, kapie)	62,--

PŘÍLOHY

200 g	Hranolky	30,--
200 g	Americké brambory	30,--
200 g	Americké brambory s česnekem	35,--
200 g	Opečené brambory	30,--
200 g	Opečené brambory s česnekem	35,--
200 g	Krokety	30,--
200 g	Restované zelené fazolky na slatině	35,--
4 ks	Bramboráčky	30,--
1 ks	Houskový knedlík	4,--
1 ks	Bramborový knedlík	4,--
150 g	Zelí červené, bílé sladké	18,--
150 g	Rýže	24,--
200 g	Vařené brambory maštěné máslem	24,--
200 g	Moravské brambory (cibule, slanina)	27,--
200 g	Těstoviny PENNE	22,--
150 g	Rýže hrášková	26,--
150 g	Špenátové noky	30,--
200 g	Bylinkové brambory	34,--
200 g	Brambory s nivou	35,--
200 g	Šťouchané brambory (cibule, česnek)	35,--
200 g	Brambory s oreganem	35,--
50 dkg	strouhaný sýr	17,--
1 ks	Pečivo	4,--
1 ks	Kyselá okurka	4,--
	Obloha navíc	19,--



OMÁČKY

Tatarská	15,--
Česneková	18,--
Kečup	12,--
Dressing (francouzský,česnekový,bylinkový)	15,--

DEZERTY

2 ks	Palačinka s ovocem a polevou	45,--
2 ks	Palačinka s ovocem a šlehačkou	50,--
2 ks	Palačinka se zmrzlinou	53,--
2 ks	Palačinka s ovocem, zmrzlinou, šlehačkou a čokoládou	67,--
2 ks	Rakvičky se šlehačkou	32,--
1 ks	Rakvička s ovocem, šlehačkou a čokoládou	38,--

POHÁRY

OVOCNÁ BOMBA (ovoce, zmrzlina, šlehačka)	58,--
MAXI POHÁR (5 kopečků zmrzliny, koňak, šlehačka)	62,--
BORŮVKOVÝ SEN (jahodová zmrzlina, borůvky, šlehačka)	61,--
JAHODOVÝ (jahody, zmrzlina, šlehačka)	54,--
BROSKVOVÝ (broskve, zmrzlina, šlehačka)	54,--
ANANASOVÝ (ananas, zmrzlina, šlehačka)	50,--
Kopeček zmrzliny dle nabídky	9,--



NĚCO K PIVU A VÍNU

100 g	Pražené mandle	38,--
85 g	Chips	25,--
100 g	Tyčinky	17,--
100 g	Arašídý	25,--

Cigarety dle nabídky.

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

APERITIVY

Metropol Bianco	10 cl	26,--
Cinzano Bianco	10 cl	31,--
Cinzano Rosso	10 cl	31,--

PIVO Pilsner Urguell

12 ° světlé	0,5 l	30,--
12 ° světlé	0,3 l	20,--

PIVO Gambrinus

10 ° světlé	0,5 l	24,--
10 ° světlé	0,3 l	16,--
Černé pivo	0,5 l	20,--

Nealkoholické pivo lahvové

Radegast birell	0,5 l	22,--
-----------------	-------	-------



LIHOVINY 0,04 l

WHISKY	Jim Beam	50,--
	Tullamore Dew	55,--
	Ballantines	50,--
	Jack Daniels	70,--

Vodka Finlandia	35,--
Vodka Jelzin čirá	25,--
Slivovice	35,--
Rum Božkov	20,--
Becherovka	30,--
Becherovka lemond	30,--
Jägermeister	55,--
Fernet	25,--
Fernet citrus	25,--
Myslivec	25,--
Zelená	20,--
Griotte	20,--
Vodka Jelzin sladký dle nabídky	25,--
Vaječný koňak	20,--
Beefeater	40,--
Meruňkovice	35,--
Tequila	49,--
Bacardi	40,--
Malibu	40,--



VINNÝ LÍSTEK

Bílá vína

DLE NABÍDKY

0,2 l 26,--

0,75 l 130,--

Rýnský Ryzlink
Tramín červený
Vetlinské zelené
Chardonnay
Sauvignon

Červená vína

DLE NABÍDKY

0,2 l 26,--

0,75 l 130,--

Rulandské modré
Merlot
Frankovka
Cabernet sauvignon

Sekty

Bohemia Sekt demi sec

180,--



Šťavnaté steaky na grilu

200 g	Biftek z pravé svíčkové s bylinkovým máslem	199,--
200 g	Hovězí svíčková se sázeným vejcem a šunkou	209,--
200 g	Roštěná na grilu,sázené vejce,slanina	209,--
200 g	Marinovaná roštěná	139,--
200 g	Rumpsteak z roštěné	139,--

Vepřové steaky

200 g	Panenko se slaninou a fazolovými lusky	129,--
200 g	Panenko na grilu s bylinkovým máslem	129,--
200 g	Marinovaná kotleta	129,--
200 g	Kotlet podávaný se sázeným vejcem a šunkou	109,--
200 g	Gratinovaný kotlet „ niva,rajčata“	119,--

Drůbeží steaky

200 g	Špikovaný kuřecí steak	99,--
200 g	Kuřecí steak na grilu „ bylinkové máslo“	99,--
200 g	Marinovaný krutí steak	99,--

Omáčky k steakům

Teplé:	bylinková,česneková,pepřová,sýrová	28,--
Studené:	hořčice,kečup,tatarka	12,--

Přílohy k steakům

200 g	hranolky,opékané brambory,americké brambory,krokety	30,--
-------	---	-------

Přípravy steaku

Medium well – propečený,okraje do hněda,střed narůžovělý

Rare – krvavý,jen lehké okrajové propečení

Medium rare – mírně propečený,na okraji růžový,uvnitř krvavý

Medium – do růžova propečený



**DOBROU CHUŤ A PŘÍJEMNÉ POSEZENÍ
VÁM PŘEJE PERSONÁL
RESTAURACE „HUBERTKA“**



