

PŘEDKRMY

100 g	Rozpečený Hermelín, piniové oříšky, rukola, cibuláda z Dobroládovny, opečený chléb	165 Kč
100 g	Hovězí tatarák, sýr Gran Moravia, topinky či opečený chléb, česnek	185 Kč
130 g	Buřt utopen (špekáček od Pixů z Polerad naložen v našem láku), opečený chléb	115 Kč
0,3 l	Kulajda se zastřeným vejcem 63°	115 Kč



HLAVNÍ JÍDLA

150 g	Svíčková na smetaně, brusinky, karlovarský knedlík	235 Kč
1/4	Konfitované kachny, červené zelí, bramborové šulánky	265 Kč
150 g	Jelení výpečky, červené zelí, bramborové šulánky	265 Kč
150 g	Vyzrálý sýr Gouda obalený v bylinkové panko strouhance, vařené grenaille se slupkou, tatarská omáčka	205 Kč
200 g	Smažený obalovaný telecí řízek, lehký bramborový salát	335 Kč
200 g	Filet z candáta na másle, salát z grilované zeleniny, celerové hranolky	275 Kč
250 g	Grilované kuřecí prso Supreme, houbové ragú, šťouchané grenaille s bylinkami	255 Kč
500 g	Šťavnatá hovězí žebra, chlebový salát s rajčaty	395 Kč
200 g	Vepřová panenka s bylinkami upravená metodou sous vide, smetanová omáčka s liškami, opečené brambory	265 Kč
200 g	Hovězí tatarák, sýr Gran Moravia, topinky či opečený chléb, česnek	295 Kč
300 g	Selský sýr od paní Charvátové, zelenina, rukola, polníček, hořčičný dresink, sušená rajčata z Farmy Smotlacha	235 Kč
300 g	Grilovaný sýr Halloumi ze Sýrárny Kostelní Lhota, zelenina, rukola, polníček, hořčičný dresink, sušená rajčata z Farmy Smotlacha	235 Kč

SMASH BURGERY

Smash burgery připravujeme v našem grilu Josper z vyzrálého hovězího masa. Jedná se o 100g plátek masa, který je na povrchu křupavě opečený a uvnitř malebně šťavnatý.

Cheese burger	275 Kč
Dvojitá porce masa, čedar a gouda, Mouchova majonéza, rajče, rukola a polníček, hranolky	
Chilli burger	265 Kč
Dvojitá porce masa a čedaru, chilli pasta z Dobroládovny, Mouchova majonéza, rajče, rukola a polníček, hranolky	
Lesní burger	265 Kč
Dvojitá porce masa a goudy, houbové ragú, Mouchova majonéza, rajče, rukola a polníček, hranolky	

Mouchův burger	285 Kč
Dvojitá porce masa a čedaru, Mouchova majonéza, vejce, slanina, cibuláda z Dobroládovny, rajče, rukola a polníček, hranolky	
Kuřecí burger	255 Kč
Kuřecí prso na grilu, medovo-hořčičný dresink, rukola a polníček, rajče, hranolky	
Halloumi burger	255 Kč
Grilované Halloumi ze Sýrárny Kostelní Lhota, brusinková majonéza, rajče, rukola a polníček, hranolky	

STEAKY

Naše hovězí maso zraje ve speciální lednici metodou suchého či mokrého zrání. Steaky následně připravujeme v Josper grilu. Josper gril je jeden z nejlepších grilů kombinovaných s troubou na světě. Pro přípravu steaků používáme dřevěné kubánské uhlí Marabú.

250 g	Rib Eye	425 Kč
	Vysoký roštěnec je hojně prorostlý tukem, a tím pádem bývá označován za nejšťavnatější steak.	
250 g	Striploin	355 Kč
	Nízký roštěnec je libový kus masa pocházející ze hřbetní části. 2 až 3 cm tukového krytí dodává steaku výtečnou chuť. Šťavnatý steak z hovězí květové špičky.	
250 g	Flank steak	355 Kč
	Hovězí pupek má intenzivní lahodnou chuť a je minimálně prorostlý tukem.	
250 g	Svíčková	575 Kč
	Velmi jemné a libové maso, které nemá téměř žádný tuk.	
250 g	Telecí Rump steak	405 Kč
	Steak z telecí květové špičky. Jemné a libové svalové vlákno s tenkým mramorováním.	

OMÁČKY

Madeira - silná omáčka z červeného vína, kostí a zeleniny	65 Kč
Smetanová s liškami	65 Kč
Smetanová omáčka ze zeleného pepře	65 Kč
Chilli pasta z Dobroládovny	65 Kč
Tatarská omáčka	40 Kč

PŘÍLOHY

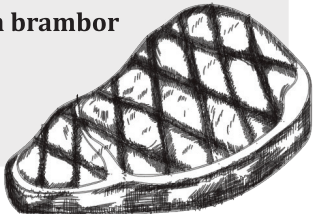
Opečené brambory	60 Kč
Hranolky se slupkou	60 Kč
Salát z grilované zeleniny	75 Kč
Míchané listové saláty se zeleninou	75 Kč

Každý čtvrtek po 15:00 u nás probíhá
DEGUSTACE STEAKOVÝCH MAS

Začínáme **tatarákem**, poté následuje **hovězí pupek**, **hovězí nízký roštěnec**, **telecí rump steak**, **hovězí vysoký roštěnec** a akci zakončíme **hovězí svíčkovou**. Všechno maso je připravováno v našem unikátním grilu Josper na kubánském dřevěném uhlí.

K celé degustaci dostanete **nekonečné množství opečených brambor a nekonečné množství dvou omáček dle vašeho výběru**.

Cena degustace za osobu je 685 Kč.



DEZERTY

Lívance s karamelizovanými jablky	145 Kč
Čokoládový fondant s malinovou redukcí a šlehačkou	145 Kč
Kopeček vanilkové zmrzliny	40 Kč

Cena za 1 porci. Informace o alergenech vám poskytne obsluha na vyžádání.

PIVO

0,3 l	Hořká 12 ze sklepa, regionální pivovar Pernštejn, Pardubice	45 Kč
0,5 l	Hořká 12 ze sklepa, regionální pivovar Pernštejn, Pardubice	65 Kč
0,3 l	Mouchův malinový ležák - pivo s malinovou příchutí	35 Kč
0,5 l	Mouchův malinový ležák - pivo s malinovou příchutí	55 Kč
0,3 l	Staropramen Cool Grep – nealkoholický	40 Kč
0,5 l	Staropramen Cool Grep – nealkoholický	60 Kč
0,33 l	Stella Artois 0.0 – nealkoholické lahvové pivo	55 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,25 l	Pepsi	65 Kč
0,25 l	Pepsi Zero Sugar	65 Kč
0,25 l	Mirinda Pomeranč	65 Kč
0,25 l	7UP Zero Sugar	65 Kč
0,25 l	Schwepppes Indian Tonic či Pink Tonic	60 Kč
0,25 l	Lipton (Černý čaj Citron)	55 Kč
0,2 l	Granini džus (Jablko, Pomeranč, Jahoda)	65 Kč
0,33 l	Mattoni Grand (perlivá, jemně perlivá či neperlivá)	40 Kč
1 l	Citrusová voda	65 Kč
0,3 l	Čepovaná limonáda	35 Kč
0,5 l	Čepovaná limonáda	45 Kč



DOMÁCÍ LIMONÁDY

K výrobě limonád používáme ovocné sirupy z malé jihočeské firmy Produkty Vladimír. Příchutě máme dle sezonní nabídky.	
0,3 l	70 Kč
0,6 l	90 Kč

VÍNO PO SKLENICI

0,15 l	Chardonnay, Vinařství Vajbar, polosuché bílé víno	55 Kč
0,15 l	Malbec, Vinařství Vajbar, suché červené víno	55 Kč
0,15 l	Müller Thurgau, jakostní, suché bílé víno, Žernosecké vinařství	85 Kč
0,15 l	Prosecco, Presa No 3, Asolo DOCG Spago, Itálie	95 Kč

VÍNO PO LAHVI

Müller Thurgau, jakostní, Žernosecké vinařství (suché bílé víno)	405 Kč
Rulandské šedé, pozdní sběr, Horák (polosuché bílé víno)	425 Kč
Ryzlink vlašský, Rodinné vinařství Sedlák (suché bílé víno)	465 Kč
Chardonnay, pozdní sběr, Hastrmanny, Rodinné vinařství Beneš (suché bílé víno)	525 Kč
Pálava, Dunajovský kopec, Filip Mlýnek (suché bílé víno)	515 Kč
Prosecco, Presa No 3, Asolo DOCG Spago, Itálie (šumivé bílé víno)	545 Kč
Primitivo, Luigi Avogardi, Puglia IGP, Itálie (červené víno)	545 Kč
Malbec, Kaiken Wines Estate Mendoza, Argentina (červené víno)	495 Kč
Bordeaux AOP, Château Haut Dominique, Francie (červené víno)	485 Kč

MÍCHANÉ NÁPOJE

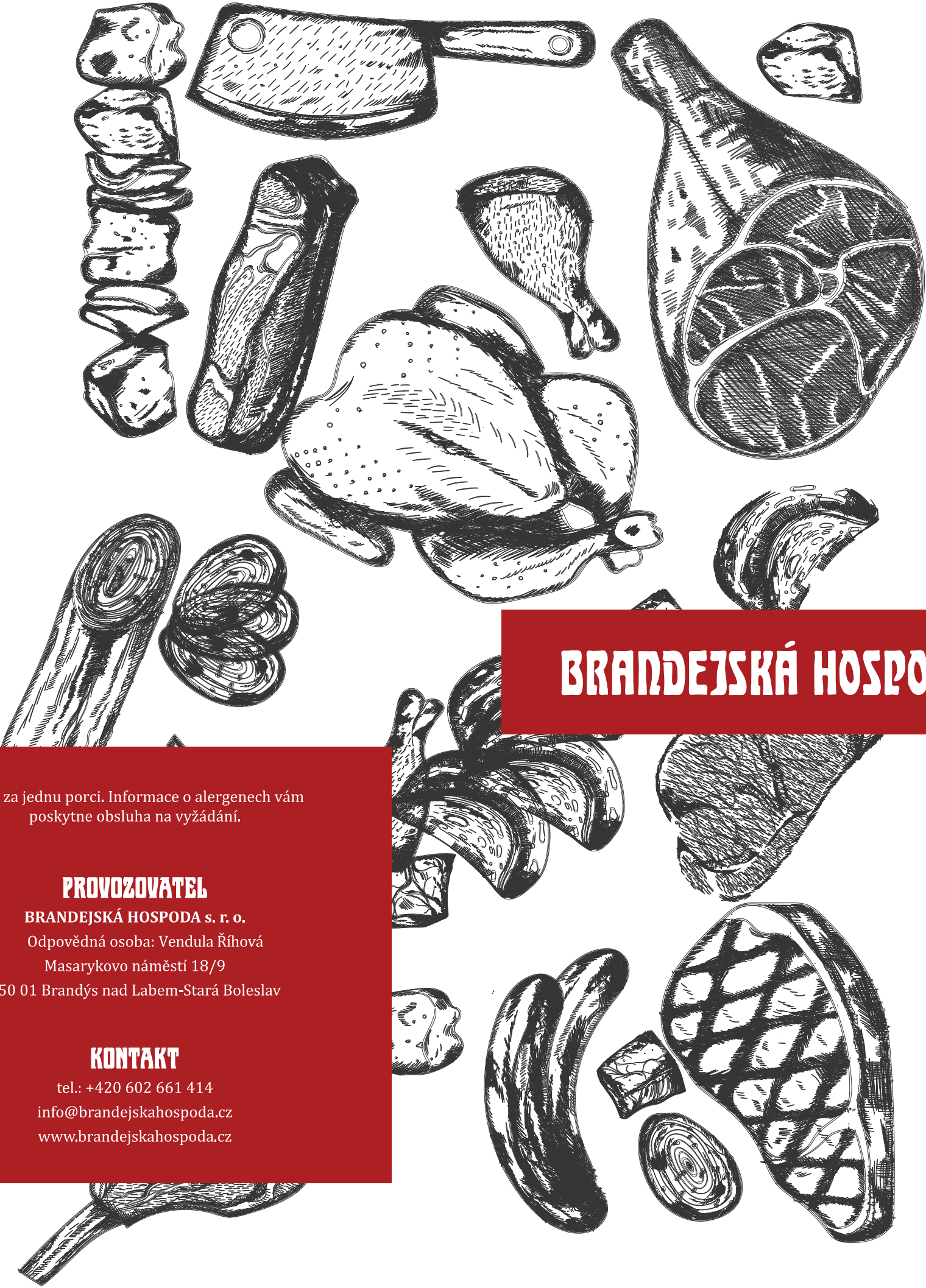
Brandejskej spritz (hořkosladký vermut, Prosecco, soda, pomeranč, led)	155 Kč
--	--------

NA JEŠTĚ HEZČÍ VEČER

0,1 l	Martini – Bianco či Extra Dry	75 Kč
4 cl	Radlík – Slivovice, Ořechový likér, Meruňkovice, Hruškovice	145 Kč
4 cl	Frederic Kafka – Čert či Griotka	70 Kč
4 cl	Czechoslovakia Vodka	75 Kč
4 cl	Fernet Stock, Citrus	70 Kč
4 cl	Becherovka	70 Kč
4 cl	Tatra Tea, dle nabídky	75 Kč
4 cl	Jameson, Jack Daniels	80 Kč
4 cl	Jägermeister	80 Kč
4 cl	Becherovka, Becherovka Lemond	65 Kč
Gin		
4 cl	Gin Bombay Sapphire	90 Kč
4 cl	Hendrick’s Gin	115 Kč
Rum		
4 cl	Diplomatico Reserva Exclusiva	165 Kč
4 cl	Republika Božkov	80 Kč
4 cl	Don Papa Masskara	160 Kč
4 cl	Bumbu Original	160 Kč
4 cl	Dictator 20y	185 Kč

TEPLÉ NÁPOJE

K přípravě kávy používáme kávu z čelákovické pražírny Kafe SOLO	
Espresso, nápoj o objemu 30 ml	55 Kč
„Turek”	45 Kč
Cappuccino	70 Kč
Doppio	75 Kč
Flat white	80 Kč
Caffè latte	75 Kč
Bezkofeinová káva	+10 Kč
Horká čokoláda se šlehačkou	85 Kč
Horký nápoj ze Sirupu Vladimír	60 Kč
Horké jablko s kořením	65 Kč
Svařené víno	90 Kč
Sypaný čaj dle nabídky	50 Kč
Med či šlehačka	20 Kč



BRANDEJSKÁ HOSPODA

Cena za jednu porci. Informace o alergenech vám poskytne obsluha na vyžádání.

PROVOZOVATEL

BRANDEJSKÁ HOSPODA s. r. o.

Odpovědná osoba: Vendula Říhová

Masarykovo náměstí 18/9

250 01 Brandýs nad Labem-Stará Boleslav

KONTAKT

tel.: +420 602 661 414

info@brandejskahospoda.cz

www.brandejskahospoda.cz