



Vítá Vás

Léta páně
1501



HOTEL BROUČKA



Majitel
Libor Hylena
IČ: 13 54 49 34
Husovo náměstí 1245
54901 Nové Město nad Metují
Telefon: +420 491 472 571
www.hotelubroucka.cz
Mobil: 603 457 915
Mobil: 604 142 147



Vysvětlivky



u takto označených jídel Vám na přání podáme dětskou porci
(účtujeme 70% z ceny)



doporučujeme



ostré

Platební karty nepřijímáme!



Polévky (po celý den)

Česnečka	39,-
Hovězí vývar s masem a nudlemi	39,-

Hotová jídla (do 16.00 hodin)




100g Kančí guláš, špekové knedlíky	125,-
120g Svičková na smetaně, knedlík, šlehačka, brusinky	☀ 125,-
100g Uzená kýta, knedlík, zelí	☀ 109,-
100g Cmunda po kaplicku (uzené, bramborák, zelí)	119,-
150g Sekaná pečeně, brambor	☀ 89,-
380g Plněné bramborové knedlíky uzeninou, zelí	☀ 119,-
100g Smažený vepřový řízek, brambor	109,-
100g Smažený vepřový řízek, bramborový salát	119,-
100g Řízek „Pavlišov“ (vepřový řízek, knedlík, zelí)	119,-
100g Smažený pangasius, brambor	109,-

Po celý den




100g Smažený kuřecí řízek	99,-
200g Selská mísa (uzená kýta, anglická slanina, sekaná, bramborové a houskové knedlíky, zelí)	149,-
100g Bramborák plněný ostrou masovou směsí	129,-
100g Smažený sýr	99,-
100g Smažený hermelín s brusinkami	99,-



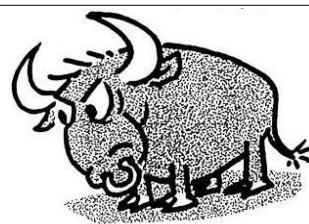
Minutky z kuřecího masa

100g Smažený kuřecí řízek			99,-
150g Kuřecí Korida (olivy, sýr)			139,-
150g Johancina prsíčka s broskví a šlehačkou			139,-
150g Kuřecí prsíčka s ananaselem a kokosem zapečená v sýru			139,-
150g Kuřecí prsa se třemi druhy sýrů (Hermelín, Niva, Eidam)			

Minutky z vepřového masa

150g Přírodní vepřový řízek se žampiony			129,-	
150g Přírodní vepřový řízek s olivami a smaž, cibulkou			139,-	
150g Pozdrav z pekla (ostrá masová směs se zeleninou)			139,-	
150g Vepřový steak s chřestem, gratinovaný nivou				149,-
150g Vepřový steak s dijonskou hořčicí a opečenou klobásou			149,-	

Minutky z hovězího masa



- | | | | |
|------|---|---|-------|
| 150g | Roštěná na roštu s opečenou slaninou | | 159,- |
| 150g | Roštěná se sušenými rajčaty a nivou | ☺ | 159,- |
| 150g | Roštěná s anglickou slaninou a hermelínem | ☺ | 159,- |
| 150g | Roštěná s ostrým přelivem ze zeleniny a feferonek | ☠ | 159,- |

Minutky z krutího masa



- | | | | |
|------|---|--|-------|
| 150g | Krutí plátek s chřestem a sýrem | | 149,- |
| 150g | Krutí prsa „Bostonský škrtič“,
(s mírně nasládlou avšak silně dusivou omáčkou) | | 139,- |
| 150g | Krutí prsa se šunkou zapečená s hermelínem, | | 139,- |
| 150g | Krutí prsa s čerstvými rajčaty a mozzarellou | | 139,- |

Od každého něco

- | | | | |
|------|------------------|---|-------|
| 250g | Projekt X | ☺ | 169,- |
|------|------------------|---|-------|

(kýta, roštěná, šunka, vejce, strouhaný sýr, kapka kečupu)

Pro obzvlášť vyhladovělé nabízíme Projekt X - XXL,
ovšem cena již mírně připomíná drahotu.





Specialita pro podnikatele

300g **Vepřový steak "Za vodou"**

(opečená cibulka, slanina)

179,-

Specialita pro úspěšné podnikatele

300g **Vepřový steak "Bankomat"**

(šunka, chřest, Balkánský sýr)



189,-

Specialita pro štědře dotované

- aneb jak štědře dotovat nás

300g **Dvojitá roštěná z roštu**

(šunka, vejce, křen, cibule, chřest a tak dále)

doporučená příloha: od každého něco, hlavně hodně

doporučený aperitiv: Rum Legado 1 dcl

doporučený nápoj: Champagne Blanche Remy kartón

doporučený digestiv: Chivas Regal 12y lahev

doporučené platidlo:



259,-

hodně

348,-

7200,-

1400,-

dolary

Přílohy k pokrmům

200g	Vařené brambory	30,-	200g	Americké brambory
200g	Bramborový salát	40,-	3ks	Bramboráky
160g	Klasický knedlík	30,-	50g	Zeleninová obloha
200g	Bramborové knedlíky	30,-	100g	Dušené zelí
200g	Špekové knedlíky	35,-		Tatarska, kečup
160g	Karlovarské knedlíky	35,-	1ks	Pečivo
150g	Bramborové hranolky	40,-	25g	Strouhaný křen
150g	Dušené fazolky se slaninou	45,-	150g	Dušená jarní zelenina

Zeleninový salát

200g Šopský salát



Dezerty

- 1ks Palačinka s ovocem a šlehačkou
- 1ks Palačinka MIX se zmrzlinou, ovocem a šlehačkou
- 100g Jablečný závin se šlehačkou
- 1ks Belgická vafle se šlehačkou a čokoládou



Nanukové poháry

Nanukový dort s míchaným ovocem a šlehačkou

Nanukový dort s míchaným ovocem, šlehačkou a vaječným likérem

40,-
40,-
10,-
20,-
10,-
3,-
10,-
45,-

49,-

39,-
49,-
39,-
49,-

45,-
55,-

Nealkoholické nápoje

<i>Džusy (rozlévané 0,2)</i>		30,-
<i>Džusy (ve skle 0,2 rybíz, borůvka)</i>		35,-
<i>Limonáda ZON</i>	0,33l	25,-
<i>Zázvorová limo</i>	0,33l	35,-
<i>Ledový čaj (různé)</i>	0,25l	35,-
<i>Kofola (čepovaná)</i>	0,30l	25,-
<i>Kofola (čepovaná)</i>	0,50l	42,-
<i>Mattoni</i>	0,33l	25,-
<i>Coca cola a Zero</i>	0,33l	35,-
<i>Fanta</i>	0,33l	35,-
<i>Sprite</i>	0,33l	35,-
<i>Tonic</i>	0,25l	35,-

Teplé nápoje

<i>Černá káva Rioba Gold 7g</i>		39,-
<i>Preso Rioba</i>		39,-
<i>Vídeňská káva</i>		39,-
<i>Alžírská káva</i>		55,-
<i>Irská káva</i>		65,-
<i>Horká čokoláda</i>		40,-
<i>Čaj Gatuzo</i>		35,-
<i>Horké víno</i>		45,-
<i>Grog</i>		35,-
<i>Horký nápoj (jablko, hruška)</i>		35,-

Voda z kohoutku zdarma pouze jako druhý nápoj ve stejném množství.

Lihoviny 4cl tuzemské

<i>Božkov tuzemský</i>	30,-	<i>Božkov mandlový</i>
<i>Slivovice Jelínek</i>	50,-	<i>Black Fox</i>
<i>Hruška Jelínek</i>	50,-	<i>Amundsen ovocný</i>
<i>Karlovarská becherovka</i>	35,-	
<i>Fernet stock classic+citrus</i>	30,-	<i>Bartida</i>
<i>Vaječný likér</i>	30,-	<i>Hruška</i>
<i>Stará myslivecká</i>	30,-	<i>Zelená</i>
<i>Magister</i>	35,-	<i>Griotka</i>
		<i>Čert</i>



Lihoviny 4cl

<i>Tullamore Dew</i>	55,-	<i>Captain Morgan</i>
<i>Jameson</i>	55,-	<i>Gin Beefeater</i>
<i>Vodka Smirnoff</i>	45,-	<i>Jagermeister</i>
<i>Johnnie Walker</i>	50,-	<i>Metaxa 5</i>
<i>Johnnie Walker black</i>	80,-	<i>Metaxa 7</i>
<i>Chivas Regal 12y</i>	80,-	<i>Metaxa 12</i>

Jack Daniels

<i>Jack Daniels</i>	70,-
<i>Jack Daniels Fire</i>	70,-
<i>Jack Daniels Honey</i>	70,-



Rumy

<i>Republica</i>			50,-	<i>Don Papa</i>	Filipíny
<i>Bandita spiced</i>	Panama		69,-	<i>Ron de Jeremy 15y</i>	Panama
<i>Bandita black 50%</i>			79,-	<i>Dead Head 10y</i>	Mexico
<i>Kraken</i>	Trinidad		79,-	<i>Flor de Cañ</i>	spreso Nicaragua
<i>El comandante 18 let</i>			129,-	<i>Lechita</i>	chocolate Ekvádor
<i>Zacapa 23 let</i>	Guatemala		139,-	<i>Legendario Elixír</i>	Kuba



30,-

45,-

30,-

50,-

35,-

35,-

35,-

45,-

50,-

50,-

50,-

80,-

100,-



119,-

119,-

129,-

59,-

59,-

79,-



Vinný lísteček



Ochutnejte, žádná sója!

<i>Cinzano</i>	<i>1dcl</i>	<i>45,-</i>
<i>Campari</i>	<i>1dcl</i>	<i>65,-</i>
<i>Portské</i>	<i>0,4dcl</i>	<i>45,-</i>

Rozlévaná vína

<i>Bílé a růžové</i>	<i>0,20l</i>	<i>43,-</i>
----------------------	--------------	-------------

Lahvičky

<i>Frankovka</i>	<i>0,18l</i>	<i>48,-</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>0,18l</i>	<i>48,-</i>

Sekty a šampaňské

<i>Bohemia (demi a brut)</i>		<i>199,-</i>
<i>Henkell (brut)</i>		<i>220,-</i>
<i>Champagne Blanche Remy</i>		<i>1200,-</i>

DOBŘE VÍNO - tvoří dobrou krev

DOBŘÁ KREV - je předpokladem dobré nálady

DOBŘÁ NÁLADA - přináší dobré myšlenky

DOBŘÉ MYŠLENKY - dávají vzniknout dobrým skutkům

DOBŘÉ SKUTKY - dělají člověka člověkem

staročeské přísloví



Pilsner Urquell®



Čepovaná piva



Plzeňský Prazdroj 12°



Velkopopovický Kozel 11°



Master tmavý nefiltrovaný ležák 18°

Volba sládků každý měsíc nové pivo na čepu

šnyt 0,4l 0,5l

35,- 42,-

25,- 31,-

42,-

38,-

Nealkoholická piva – nečepovaná



Birell světlý klasik a Zelený ječmen

35,-



Birell polotmavý

35,-



Birell malina a limetka

40,- 40,-



Birell pomelo a grep

40,- 40,-



Birell hrozno

40,- 40,-

A dále nabízíme z portfolia Pilsner Urquell ...



Gambrinus Limetka a Bezinka 2.1% alk.

40,-



Frisco - perlivý sladový nápoj

40,-



Cider Kingswood jablko

40,-



NADVAKRÁT

Nejčastější způsob čepování, při němž se nejprve načepuje vysoká pěna a pod ní se na druhý zátah načepuje doplňující pivo.



HLADINKA

Jde o rychlý způsob čepování, kdy je pivo načepováno na jeden zátah. Pivo si zachovává jedinečný říz a čerstvost.



ŠNYT

Druh čepování používaný při degustacích, kdy je naplněna pouze část sklenice. Má bohatou pěnu a jemnější říz.



MLÍKO

Do sklenice je načepována pouze pěna, pivo tak má nízký obsah oxidu uhličitého a je tak jemnější. Kouzlo se projeví, je-li vypito ihned po načepování.

Šnyt je míra neurčitá



Něco k pivu

150 g	Smažené čipsy z čerstvých brambor s rozmarýnovou solí	49,-
200 g	Masové prkénko (uzená kýta, okurka, hořčice, chléb)	99,-
200g	Sýrové prkénko (eidam, camembert, zelenina, chléb)	99,-
120g	Utopenec	39,-
130g	Smažené sýrové nugety s chilli papričkami	49,-
150g	Kuřecí popcorn (pikantní smažené masové nudličky)	69,-
	Slané mandle	45,-
	Arašidy	25,-
	Chipsy	30,-
	Mix preclíků	45,-



Volba sládků

Každý měsíc nové pivo na čepu 38,-

