



PIVOVAR **TRAUTENBERK**

Založeno 1045 m n.m.

**U nás žádný horal hlady
ani žízní nezahyne.**

**Ani z głodu, ani z pragnienia,
z nami góral nie zginie.**



Trautenberk

Pivo horalů

Piwo górali



Pivovar Trautenberk, a.s.
Horní Malá Úpa 87
542 27 Malá Úpa



email: info@pivovartrautenberk.cz
www.facebook.com/PivovarTrautenberk
www.pivovartrautenberk.cz



Jak horalé píšou historii

Pivovar Trautenberk byl založen v roce 2015, ve výšce 1 045 metrů nad mořem a 5 metrů pod zemí, ve sklepení starém přes 100 let. Na stejném místě byla již v r. 1912 otevřena Bouda císaře Františka Josefa. Po roce 1918 byl ale císař z názvu „sesazen“ a bouda pojmenována po svém staviteli, Josefu Tippeltovi z Mladých Buků. Tippeltova nová Pomezní bouda s téměř stovkou lůžek patřila k největším a nejmodernějším v kraji - bylo tu ústřední topení a po válce také elektrické osvětlení. To už se v názvu neudržel ani stavitel - boudě se začalo říkat Vachatova podle místního správce. Nakonec se do věci vložili odboráři a pracující lid se následujících 60 let jezdil rekreovat do hotelu Družba. Teď jsme ale dali věci do pořádku a tradiční horalskou pohostinnost můžete ocenit nejen ve výčepu, v restauraci a pivovarském krámku, ale i v nově zařízeném ubytování.

Jak górale piszą historię

Browar Trautenberk został założony w 2015 roku, na wysokości 1045 metrów nad poziomem morza i 5 metrów wgląb ziemi, w starych, stuletnich piwnicach. W tym samym miejscu zostało otwarte w 1912 roku Schronisko cesarza Franciszka Józefa. Po śmierci cesarza, w 1918 roku, schronisko otrzymało nową nazwę - Schronisko imienia Josefa Tippelta (konstruktor budynku). Nowa Tippeltowe schronisko miało sto łóżek i było jednym z największych i najnowocześniejszych w regionie. Miało centralne ogrzewanie, a po wojnie także elektryczne oświetlenie. Po II Wojnie Światowej ponownie zmieniono nazwę na Schronisko Vachata (miejscowy zarządca), a jeszcze później schronisko zostało przemianowane na Hotel Družba i budynek kolejnych 60 lat służył jako ośrodek wypoczynkowy dla „robotników i związkowców” za czasów komuny. W 2016 roku budynek został odrestaurowany i przygotowany. Znajdziemy tu restaurację, bar, sklep oraz nowo urządzone pokoje gościnne.

Jak horalé vaří pivo

Pivovar Trautenberg je akcionářským pivovarem, který založili zdejší sousedé. Za úspěšný start vdčíme také dalším maloupským boudařům a lyžařskému areálu SKIMU.

Pojí nás úcta k řemeslu, láska k přírodě a pracovitost. Proto vaříme jen takové pivo, které podle nás patří do hor – s plnou chutí, se správným řízem a svěží hořkostí, bez pasterizace a filtrování. Vodu si s Krakonošovým svolením bereme přímo z horského pramene. Na vše dohlíží sládci Filip Štěpánek a Vojtěch Kaprálek.



Jaké pivo horalé pijí



Trautenberg 10 ALE – je světlé svrchně kvašené výčepní pivo sytě zlaté barvy, uvařené z ječných sladů a tří druhů chmele. Jeho osvěžující chuť posiluje i příjemná hořkost a jemné aroma borůvek a ostružin. Zároveň má nízký obsah alkoholu.



Trautenberg 11 – je spodně kvašený ležák světle zlaté barvy s jemnou chmelovou vůní, střední plností a delším hořkým dozváním. Pivo je uvařené ze tří druhů sladů tradičním dvourmutovým způsobem, chmelené „na třikrát“. Trautenberg 11 se vyznačuje vyšším řízem, hustou bílou pěnou a především skvělou pitelností.



Trautenberg 13 – je spodně kvašené polotmavé silné pivo s přídavkem karamelových sladů, které pivu dávají jeho granátově červenou barvu. Karamel se objevuje také v plné chuti, kde se doplňuje s příjemnou hořkostí. Trautenberg 13 se vaří ze čtyř sladů a tří českých chmelů.



Trautenberg 14 APA – je svrchně kvašené silné pivo typu American Pale Ale. V chuti je nejdříve sladový, následně přechází do intenzivní, ale nesvíravé hořkosti s dlouhým dozváním. Sytě zlaté pivo získává sílu ze tří sladů a čtyř amerických chmelů.

Během roku pro Vás budeme vařit další pivní speciály. Pivo prodáváme také v unikátních PET litrovkách nebo půllitrových plechovkách. Díky originálnímu vzhledu a vynikajícímu obsahu se hodí i jako suvenýr, třeba v designové tašce Trautenberg. Stavte se v našem pivovarském krámku!



Jak jest warzone piwo w górach

Browar Trautenberg jest browarem akcjonariuszy, założonym przez lokalnych sąsiadów. Udany start był również wspierany przez ośrodek narciarski SKIMU.

Mamy szacunek dla rzemiosła, miłość do natury i pracowitość. Dlatego warzymy takie piwo, które należy do gór – z pełnym smakiem, ze świeżą goryczą, niepasteryzowane i niefiltrowane. Woda jest zabrana za zgodą Karkonosza bezpośrednio z górskiego źródła. To wszystko pod nadzorem ekspertów: Filip Štěpánek i Vojta Kaprálek.



Jakie piwa piją górale

Trautenberg 10 ALE – to jasne lane piwo górnej fermentacji o głębokim złotym kolorze, warzone ze słodu jęczmiennego i trzech rodzajów chmielu. Orzeźwiający smak podkreśla także przyjemna goryczka i subtelny aromat jagód i jeżyn. Niska zawartość alkoholu.



Trautenberg 11 – piwo dolnej fermentacji, lekki kolor złota o delikatnym zapachu chmielu, średniej pełności i gorzkim posmaku. Piwo jest warzone z trzech rodzajów słodu w tradycyjny sposób, chmielone „trzykrotnie”. Trautenberg 11 ma większą ostrość, gęstą białą pianę, a przede wszystkim wspaniały smak.



Trautenberg 13 – to półciemne mocne piwo dolnej fermentacji z dodatkiem słodów karmelowych, które nadają mu granatowo-czerwony kolor. Karmel pojawia się także w pełnym smaku, który jest uzupełniony o przyjemną gorycz. Trautenberg 13 jest warzony z czterech słodów i kombinacji trzech czeskich chmieli.



Trautenberg 14 APA – to mocne piwo górnej fermentacji w stylu American Pale Ale. Smak jest słodowy, a później przechodzi do intensywnej goryczy. Bogate złote piwo jest warzone z trzech słodów i czterech amerykańskich chmieli.



W ciągu roku uwarzymy dla Ciebie więcej piwnych specjałów. Sprzedajemy również piwo w unikalnych litrowych plastikowych butelkach lub półlitrowych puszkach. Dzięki oryginalnemu wyglądowi i doskonałej zawartości nadają się również jako pamiątka, na przykład do torbie z wzorem Trautenberg. Zatrzymaj się w naszym sklepie browarniczym!

Nápojový lístek

Pivo, pivo a ještě jednou pivo. Však sedíte v Pivovaru Trautenberk, který postavili místní horalé, když dostali velkou žízeň. Kromě stálé nabídky světlé ležácké jedenáctky, polotmavé silné třináctky a svrchně kvašené desítky nebo čtrnáctky si během letní i zimní sezóny můžete navíc vychutnat další speciály. Řidiči si mohou dát světlé nealkoholické pivo kvašené unikátními kvasnicemi pro nealko piva ze sesterského pivovaru Hostivar.

Všechna naše piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná, samozřejmostí je pečlivý výběr ingrediencí, kvalitní voda a důsledné dodržování tradičních výrobních procesů. Pokud se chcete dozvědět více, vydejte se na túru po pivovaru s tím nejpovolanějším průvodcem – jedním z našich sládků.

V nabídce máme také Rychnovský Cider, který je vyráběn pouze z jablek, nikoliv z koncentrátu, není ředěn, dokyselován ani aromatizován. Jedná se o čistě přírodní produkt Podorlické sodovkárny.

Doporučujeme ochutnat také lokálně pálený likér Kontušovku nebo unikátní Hustopečskou Mandlovku. Máme i bohatý výběr rumů z celého světa a míchaných alkoholických nápojů včetně oblíbeného Aperol Spritzu. Ve vinném lístku najdete výběr toho nejlepšího z vyhlášených vinařských oblastí jižní Moravy.

Pokud hledáte spíše něco na zahřátí a povzbuzení, kromě kávy a čaje zkuste lahodnou horkou medovinu nebo grog z Hustopečské višně s pomerančem.

V nabídce nealkoholických nápojů nechybí oblíbená limonáda s příchutí bezového květu ze syrobu Kitl, vyráběného v Jizerských horách. Vedle ovocných džusů je tu i naprostá klasika – točená Kofola. A vodu z kohoutku si u nás můžete dopřát za opravdu symbolickou cenu.

**Horalovi laviny nevadí.
Pokud mu nespadne pěna.**

Oferta napojów

Piwo, piwo i jeszcze raz piwo. Siedzicie w końcu w Browarze Trautenberk, wybudowanym przez miejscowych górali, kiedy bardzo zachciało im się pić. Oprócz stałej oferty jasnej jedenastki, półciemnej mocnej trzynastki i dziesiątki czy czternastki górnej fermentacji w sezonie letnim lub zimowym możecie uraczyć się też innymi specjałami. Kierowcy mogą się napić jasnego piwa bezalkoholowego na unikalnych drożdżach do piwa bezalko z siostrzanego browaru Hostivar.

Wszystkie nasze piwa są niepasteryzowane i niefiltrowane, oczywistością jest staranny dobór ingrediencji, znakomita woda i staranne trzymanie się tradycyjnych procesów produkcji. Jeżeli chcecie dowiedzieć się więcej, wybierzcie się na wycieczkę po browarze z najbardziej kompetentnym przewodnikiem – jednym z naszych piwowarów.

W ofercie mamy także cydr Rychnovský Cider, produkowany wyłącznie z jabłek, a nie z koncentratu, nierozrzedzany, niedokwaszony ani niearomatyzowany. Jest to czysto naturalny produkt firmy Podorlická sodovkárna.

Polecamy także spróbowanie lokalnie wyrabianego likieru Kontuszówki albo unikalnej Hustopečskéj Mandlovki. Mamy także bogaty wybór rumów z całego świata oraz mieszanych napojów alkoholowych, w tym popularny Aperol Spritz. W karcie win znaleźć można wybór tego najlepszego, co ma do zaoferowania słynny region winiarski Południowych Moraw.

Jeżeli szukacie raczej czegoś rozgrzewającego i pobudzającego, oprócz kawy i herbaty warto spróbować pysznego grzanego miodu lub grogu z Hustopečských wiśni z pomarańczami.

W ofercie napojów bezalkoholowych nie brakuje popularnej lemoniady o smaku kwiatu bzu z syropu Kitl, produkowanego w Górach Izerskich. Oprócz soków owocowych mamy także absolutną klasykę – laną Kofolę. A wody kranu można się u nas napić za naprawdę symboliczną cenę.

**Góralowi lawina nie przeszkadza.
O ile mu piana nie opadnie.**



Pivo / Piwo

Trautenberg 10 – ALE	0,3 / 0,5 l	55,- / 65,-
Trautenberg 11 – světlý ležák	0,3 / 0,5 l	49,- / 59,-
Trautenberg 13 – polotmavé silné pivo	0,3 / 0,5 l	55,- / 65,-
Trautenberg 14 – APA	0,3 / 0,5 l	63,- / 73,-

Hostivar – nealko	0,3 / 0,5 l	52,- / 62,-
Hostivar – piwo bezalkoholowe		

Hostivar nealkoholické pivo (plech)	0,5 l	66,-
klasické nealkoholické / chmeleno citrou		
Hostivar Piwo bezalkoholowe (puszka)		
klasyczne bezalkoholowe / chmielone cytryną		

Degustace piva – 10, 11, 13, 14	4 × 0,1 l	140,-
Degustacja piwa		

Pivo s sebou / Piwo na wynos

Trautenberg 10 – ALE	0,5 l plech (puszka) / 1 l PET	65,- / 130,-
Trautenberg 11 – světlý ležák	0,5 l plech (puszka) / 1 l PET	59,- / 118,-
Trautenberg 13 – polotmavé silné pivo	0,5 l plech (puszka) / 1 l PET	65,- / 130,-
Trautenberg 14 – APA	0,5 l plech (puszka) / 1 l PET	73,- / 146,-

Radler a Cider / Radler i Cider

Radler 11 (Trautenberg 11 / Sprite)	0,3 / 0,5 l	55,- / 65,-
Podorlický jablečný cider (lahvový)	0,33 l	64,-
Cydr jabłkowy Podorlický (butelkowy)		

(Všechna piva a pivní produkty obsahují lepek / Wszystkie piwa i produkty piwne zawierają gluten)



Nealkoholické nápoje / Napoje bezalkoholowe



Čepovaná kofola – Kofola z beczki	0,3 / 0,5 l	36,- / 59,-
Limonáda ze syrobu Kitl – bezinka / malina	0,5 / 1 l	69,- / 138,-
Lemoniada z syropu Kitl – czarny bez / malina		
Targa Florio Tonica Originale / Rosa	0,25 l	52,-
Targa Florio pomeranč / pomarańcza	0,25 l	52,-
Royal Crown Cola / Royal Crown Cola No Sugar	0,25 l	52,-
Red Bull	0,25 l	79,-
Curiosa – jablko / jahoda / pomeranč / černý rybíz s levandulí	0,25 l	59,-
jablko / truskawka / pomarańcza / czarna porzeczka z lawendą		
Dilmah černý ledový čaj – broskev / citron	0,25 l	52,-
Czarna mrożona herbata Dilmah – brzoskwinia / cytryna		
Voda Rajec – neperlivá	0,33 l	42,-
Woda Rajec – niegazowana		
Korunní minerální voda – jemně perlivá	0,33 l	42,-
Woda mineralna Korunní – lekko gazowana		
Podorlická čepovaná sodovka	0,3 / 0,5 l	27,- / 44,-
Podorlická beczkowa woda sodowa		
Kohoutková voda / Woda z kranu	0,5 / 1 l	10,- / 20,-

Teplé nápoje / Napoje gorące

alergeny

Café Reserva Gourmet

Směs jemných káv Arabica z Ameriky dává kávě unikátní nádech ovocné a sladové chuti, kterou dotváří indická Robusta s přetrvávající chutí koření a kakaa. Vše podtrhuje italské pražení pomáhající vytvořit bohatou a přetrvávající „cremu“. / Połączenie delikatnych kaw Arabica z Ameryki nadaje tej kawie niepowtarzalną nutę owocowo-słodową, którą dopełnia indyjska Robusta, pozostawiająca długotrwały posmak przypraw i kakao. Całość podkreśla włoski sposób palenia, który pomaga stworzyć bogatą i trwałą „cremę“.

Espresso / Lungo	7,8	59,-
Cappuccino	7,8	69,-
Doppio / Flat white	7,8	99,-
Latte macchiato	7,8	79,-
Vídeňská káva / Kawa po wiedeńsku	7,8	79,-
Horká čokoláda se šlehačkou	0,2 l 7	84,-
Gorąca czekolada z bitą śmietaną		
Čaj Dilmah sáčekový dle výběru, med, citrón	0,45 l	64,-
Herbata Dilmah w torebkach do wyboru, miód, cytryna		
Čaj z čerstvého zázvoru s medem, citrón	0,45 l	74,-
Świeża herbata imbirowa z miodem i cytryną		
Grog (Božkov tuzemský 0,04 l)	0,2 l	84,-
Grog z višňové mandle s pomerančem	0,2 l	99,-
Wiśniowo-migdałowy Grog, z pomarańczą		
Grog z Tatrtea 52% / Gorąca herbata alkoholowa	0,2 l	109,-
Svařené víno / Grzane wino	0,2 l 12	80,-
Ohřátá medovina / Podgrzany miód pitny	0,1 l	99,-



Likéry a lihoviny / Likiery i alkohole 0,04 ℓ

Hustopečská Mandlovka / Likier migdałowy	70,-
Hustopečská Mandlová Višeň / Likier migdałowo-wiśniowy	70,-
Kmínka / Likier kminkowy	65,-
Kontušovka / Likier ziołowy	65,-
Dolská Medovina / Miód pitny	45,-
Becherovka	50,-
Tatratea 32% / 52%	70,-
Božkov Originál Tuzemský	50,-
Pepermint Božkov	50,-
Jägermeister	65,-
Absolut Vodka	70,-
Gin Bombay Sapphire	85,-
Podorlická Slivovice / Śliwowica	85,-
Hruškovice Pircher Williams / Brandy gruszkowa	85,-

Whisky 0,04 ℓ

Jack Daniels / Jack Daniels Honey	99,-
Jameson	99,-

Rum 0,04 ℓ

Republica Exclusive Božkov 38%	70,-
Captain Morgan Original Spiced Gold	70,-
Diplomático Exclusiva (Venezuela)	129,-
Don Papa (Philippines)	154,-
Botran Reserva "15" (Guatemala)	154,-
Zacapa Solera (Guatemala)	179,-

Míchané alkoholické nápoje / Mieszane napoje alkoholowe 0,25 ℓ

Skinny Bitch (Absolut vodka, soda/woda sodowa, limetka/limonka, led/lód)	109,-
Captain Morgan & Cola (Captain Morgan, Royal Crown Cola, citron/cytryna, led/lód)	129,-
Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire, Targa Florio Tonic Originale/Ginger, citron/cytryna, led/lód)	139,-
Hugo Spritz (Bezová limonáda/lemoniada z czarnego bzu, soda/woda sodowa, Prosecco, led/lód, máta/mięta)	144,-
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda/woda sodowa, pomeranč/pomarańcza, led/lód)	144,-

Vinný lístek / Karta win

Rozlévaná vína / Wino na kieliszki 0,1 l

Sauvignon, bílé / biały	44,-
Vinařství Hrabal, moravské zemské víno, suché s příchutí černého bezu a hluchavky Hrabal Winery, morawskie wino o smaku czarnego bzu i jasnoty	
Dornfelder, červené / czerwony	44,-
Kolekcje Pelvins, moravské zemské víno, suché / Kolekcja Pelvins, morawskie wino, wytrawne Vino s projevem černého a červeného rybízu spolu s vyváženým taninovým komplexem Wino z ekspresją czarnej i czerwonej porzeczki oraz zrównoważonym kompleksem tanin	
Giovanni Prosecco D.O.C. Treviso	49,-
Cantina Bedin, Itálie / Cantina Bedin. Włochy	

Bílá vína / Wina białe 0,75 l

Ryzlink vlašský, suché / wytrawne	349,-
Pozdní sběr. Víno se vyznačuje projevy bílého zralého ovoce a květinové louky Późne zbiory. Wino charakteryzuje się ekspresją białych dojrzałych owoców i kwiatów	
Rulandské šedé, polosuché / półwytrawny	349,-
Pozdní sběr. Víno se vyznačuje intenzivní ovocitou vůní máslové hrušky a jemnou nasládlou mineralitou. Późne zbiory. Wino charakteryzuje się intensywnym owocowym aromatem gruszek maślanej i delikatną słodką mineralnością	
Grüner Veltliner DAC Weinviertel, suché / wytrawne	349,-
Vinařství Ebinger, Rakousko. Víno je dynamické, svěží a plné vyzrálých citrusů Ebinger Winery, Austria. Wino jest dynamiczne, świeże i pełne dojrzałych owoców cytrusowych	

Červená vína / Wina czerwone 0,75 l

Neronet, suché / wytrawne	329,-
Vinařství Hrabal. Pozdní sběr. Plnost a noblesnost ovocné směsi a vyzrálého červeného ovoce Hrabal Winery. Późne zbiory. Pełnia i wyrafi nowanie mieszanki owoców i dojrzałych czerwonych owoców	
Dieci Anni Primitivo Salento, suché / wytrawne	529,-
Itálie. Nádherná rubínová barva, vůně lesního ovoce, chuť ovoce a čokolády, příjemná dochuť Włochy. Piękny rubinowy kolor, aromat owoców leśnych, smak owoców i czekolady, przyjemny posmak	

Šumivá vína / Wina musujące 0,75 l

Cuvée Giovanni Spumanteo	329,-
Cantina Bedin, Itálie / Cantina Bedin. Włochy	
Giovanni Prosecco D.O.C. Treviso	349,-
Cantina Bedin, Itálie. Jasná a zářivá barva. Příjemná, harmonická chuť s jemně kořenitou dochutí na závěr Cantina Bedin, Włochy. Jasny i żywy kolor. Przyjemny, harmonijny smak z lekko pikantnym posmakiem na finiszu	

(Všechna vína a vinné produkty mohou obsahovat siřičitany / Wszystkie wino i produkty winiarskie mogą zawierać siarczyny)



Menu

K pivu / Do piwa

alergeny

Pikantní hovězí tatarák podávaný na červené cibuli, topinky s česnekem, sterilovaná zelenina (125 g) Pikantny tatar wołowy serwowany na czerwonej cebuli, grzanki z czosnkiem, sterylizowane warzywa	1, 3, 7, 10, 12	229,-
Pomazánka z pečeného vepřového bůčku, cibule, česneku, koření a vína, podávaná s nakládanou zeleninou a pečivem (100 g) Pasztet z pieczonej wieprzowiny, cebuli, czosnku, przypraw i wina, podawany z marynowanymi warzywami i pieczywem (100 g)	1, 3, 7, 12	179,-
Buřty zapečené na našem pivu polotmavá 13 se zeleninou, pečivo (150 g) Kiełbaski pieczone na naszym półciemnym piwie 13 z warzywami i ciastkami (150 g)	1, 3, 7, 12	179,-
Mix sýrů nakládaných v oleji se směsí koření a bazalkou, pečivo (100 g) Mieszanka serów marynowanych w oleju z przyprawami i bazylią, pieczywo (100 g)	1, 3, 7	139,-
Kořeněné brambory s trhanou vepřovou krkovicí, přelitě sýrovou omáčkou (200 g) Ziemniaki z przyprawami i szarpaną wieprzowiną polane sosem serowym (200 g)	7	179,-



Polévka / Zupa

Poctivá gulášová polévka (200 / 400 ml) Tradycyjna zupa gulaszowa (200 / 400 ml)	1	59,- / 99,-
Ošatka pečiva / Koszyk pieczywa (100 g)	1, 3, 7	20,-



Pokrmý podávané jako hlavní chod / Dania podawane jako danie główne

alergeny

Pivovarský hovězí guláš „Trautenberk“ s paprikou, klobásou a cibulí, chléb nebo houskové knedlíky (200 g) Piwowski gulasz wołowy „Trautenberk“ z papryką, kiełbasą, cebulą, podawany z chlebem lub czeskimi knedlikami (200 g)	1, 3, 7, 12	259,- / 269,-
Kančí kýta na smetaně zdobená brusinkami, houskové knedlíky (200 g) Udziec z dzika na śmietanie, przyozdobiony żurawiną, podawany z czeskimi knedlikami (200 g)	1, 3, 7, 9, 12	319,-
Steak z vepřového karé z plemene Duroc, omáčka z bylinek a portského vína, kořeněné brambory (250 g) Stek z polędwicy wieprzowej Duroc, sos ziołowo-porto, przyprawiane ziemniaki (250 g)	1, 7, 12	299,-
Smažený kuřecí řízek v panko strouhance, bramborová kaše, kyselá okurka, malý míchaný salát (200 g) Smażony kotlet z kurczaka w panierce panko, puree ziemniaczane, ogórek konserwowy i mała sałatka mieszana (200 g)	1, 3, 7, 12	259,-
Marinované vepřové koleno, jablečný křen, salát z kysaného zelí, feferonky, hořčice, chléb (800 g) Marynowana golonka wieprzowa, chrzanem jabłkowy, sałatka z kiszzonej kapusty, ostrymi papryczkami, musztardą i chlebem (800 g)	1, 3, 7, 10, 12	419,-
Pečený candát s pomerančovým pepřem, gratinované brambory se smetanou a brokolicí, bylinkové máslo, citrón (200 g) Pieczony sandacz z pomarańczowym pieprzem, zapiekane ziemniaki z brokułami na śmietanie, masło ziołowe i cytryna (200 g)	1, 3, 4, 7	329,-
Trhaná vepřová krkovice v žitné bulce s česnekovo-bylinkovým dipem, remuláda z červené cibule, ledový salát, rajče, smažené bramborové hranolky (200 g) Szarpana karkówka wieprzowa w żytniej bułce z czosnkowo-ziołowym dipem, remuladą z czerwonej cebuli, sałatą lodową i pomidorem, smażone frytki kartoflane (200 g)	1, 3, 7, 12	329,-

Bezmasá jídla / Dania wegetariańskie

alergeny

Smažený sýr, bramborové hranolky, tatarská omáčka, malý míchaný salát (130 g) Smażony ser, smażone frytki kartoflane, sos tatarski, małą sałatką mieszaną (130 g)	1, 3, 7, 10, 12	249,-
Staročeský kroupový kuba se směsí hub, cibule, česneku a majoránky, salát z kysaného zelí, kyselá okurka (250 g) Staroczeskie dane z kaszy zwane kuba z mieszanką grzybów, cebuli, czosnku i majeranku, sałatką z kiszonej kapusty, ogórek kiszony (250 g)	1, 7, 12	229,-

Saláty / Sałatki

Grilovaný sýr halloumi na míchaném salátu dochuceném vinaigrettem, doplněný o nakládané ředkvičky v balsamickém octu (350 g) Grillowany ser halloumi na sałatce doprawionej winegretem, marynowane rzodkiewki w occie balsamicznym (350 g)	7, 12	249,-
Restované kuřecí nudličky na míchaném salátu dochuceném vinaigrettem, doplněný o česnekovo-bylinkový dip (350 g) Kawałki kurczaka smażone na małej ilości tłuszczu, podawane na sałatce mieszanej doprawionej winegretem, z dodatkiem czosnkowo-ziołowego dipu (350 g)	3, 7, 12	249,-
Přílohový míchaný salát / Sałatka mieszana jako dodatek (150 g)	9, 12	99,-
Rozpečená bageta s bylinkovým máslem (70 g) Zapiekana bagietka z masłem ziołowym (70 g)	1, 3, 7	44,-

Dětská jídla / Dania dla dzieci

Kuřecí nudličky na paprice s těstovinami (100 g) Kawałki kurczaka na papryce z makaronem (100 g)	1, 3, 7	169,-
Kynutý knedlík plněný povidly servírovaný na zakysané smetaně, politý máslem a posypaný cukrem (160 g / 1 ks) Knedel drożdżowy nadziewany powidłami, podawany na kwaśnej śmietanie, polany masłem i posypyany cukrem (160 g / 1 szt.)	1, 3, 7	159,-

(Poloviční porce účtujeme za 70 % z uvedených cen / Połowa porcji kosztuje 70 % ceny)



Čokoládový fondán se žahourem z lesního ovoce, posypaný cukrem (1 ks)	1, 3, 7, 12	119,-
Czekoladowy fondant polany sosem z owoców leśnych, posypyany cukrem (1 szt.)		
Dort se šlehačkou dle denní nabídky (1 ks)	1, 3, 7	89,-
Tort z bitą śmietaną według oferty dnia (1 szt.)		

Allergen list / Lista alergenów / Seznam alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich / Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne 2. Korýši a výrobky z nich / Skorupiaki i produkty pochodne 3. Vejce a výrobky z nich / Jaja i produkty pochodne 4. Ryby a výrobky z nich / Ryby i produkty pochodne 5. Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich / Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne 6. Sójové boby a výrobky z nich / Soja i produkty pochodne 7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) / Mleko i produkty pochodne (tj. z laktozą) 8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu / Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne 9. Celer a výrobky z nich / Celer a výrobky z nich 10. Hořčice a výrobky z ní / Gorczyca i produkty pochodne 11. Sezamová semena a výrobky z nich / Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce / Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂ 13. Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj / Łubin i produkty pochodne 14. Měkkýši a výrobky z nich / Mięczaki i produkty pochodne

**Horal miluje zákaz vycházení.
Hlavně z pivovaru.**

**Góral kocha zakaz wychodzenia.
Przede wszystkim z browaru.**





Bacha, strnad! / Uwaga, trznadel!

Ve druhé polovině 19. století se prý každý druhý horal v Malé Úpě živil pašováním. Do Německa přes Soví sedlo nosili hlavně maslo a sýry, textil nebo železné zboží, zpět se vraceli se solí, s cukrem, kořalkou, tabákem a petrolejem. Mezi lidmi byli oblíbení, protože za nocleh nebo ukrytí před „strnady“ (tak se říkalo členům finanční stráže) štědře platili a ještě patřili k výborným vypravěčům. Legendy o jejich hrdinských činech po chalupách kolují dodnes.

W drugiej połowie XIX wieku co drugi góral w Malej Upie był przemytnikiem. Do Niemiec poprzez Sowie siodło noszonych było dużo towarów jak masło, sery, tkaniny i produkty żelazne. Przemytnicy wracali do Czech i przynosili sól, cukier, alkohol i ropę naftową. Wśród lokalnych mieszkańców przemytnicy byli popularni, ponieważ za nocleg i kryjówkę przed strażnikami (ludzie ich nazywali „trznadle”) bardzo dobrze płacili. Przemytnicy byli również wspaniałymi gawędziarzami, legendy o ich wyczynach są nadal trzymane w górskich schroniskach do dnia dzisiejszego.





