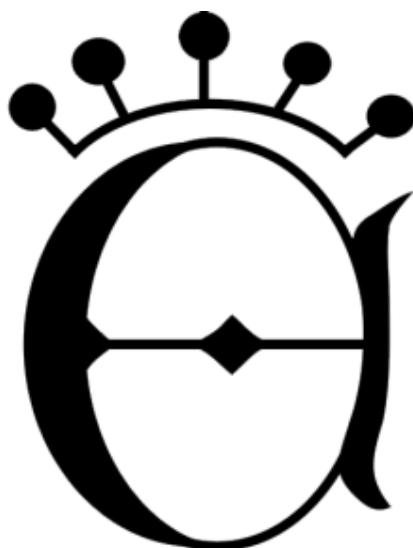


U Královny Elišky

ZALOŽENO 1965

Brno



Jídelní lístek

*Vážený hosté,
připravili jsme pro Vás nový jídelní lístek, vycházející z tradiční kuchyně
a kvalitních sezónních surovin. Důraz je kladen na zdravou výživu,
omezení lepku a vyloučení glutamátu sodného.*



*Při placení Vám předložíme účet z pokladny
a při účtu nad 1 000 Kč obdržíte pamětní medaili.*

Mendlovo náměstí 1b | 603 00 Brno | tel. 543 212 578
e-mail: info@ukralovnyelisky.cz | web: www.ukralovnyelisky.cz

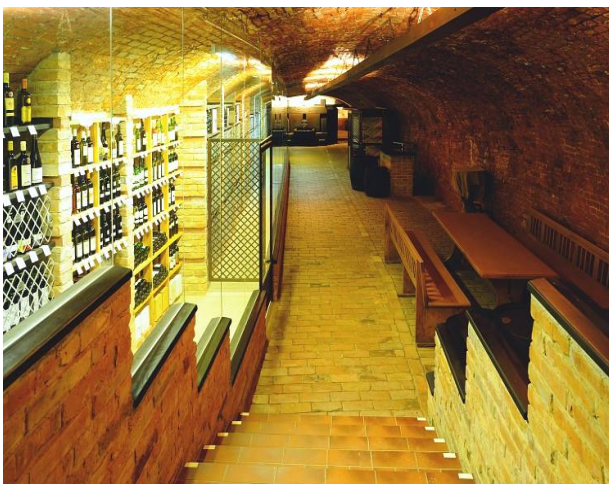


V Brně je několik míst, která jsou pro obyvatele moravské metropole skutečnou "srdeční" záležitostí. Vedle hradu Špilberk, Staré a Nové radnice je tu ještě jedno, kam každý opravdový Brňák rád zamíří. Místo, kde se setkává historie Brna s jeho současností.

Sklepní prostory současné restaurace a vinárny U Královny Elišky vznikly ve 14. století, po založení sousedícího kláštera cisterciáků v roce 1323 královnou vdovou Eliškou Rejčkou. V roce 1964 začala rekonstrukce a adaptace interiéru historických prostor a 10. září 1965 byl zahájen provoz sklepní vinárny. V roce 1980 došlo k rozšíření provozu a byla otevřena diskotéka.

Dne 29. června 2006 byla v rekonstruovaných prostorách košárně otevřena Vinotéka U Královny Elišky a zahájen provoz privátních vinných boxů a pravidelných ochutnávek vín moravských vinařství. Vinotéka je nejen místem pravidelných setkání Klubu Královny Elišky, ale tyto historické sklepy se starověkým lisem na víno z roku 1711 jsou k dispozici všem návštěvníkům.

Vinárna je nejstarší a zároveň nejznámější částí komplexu U Královny Elišky, kde najdete romantické prostředí vinných sklepů, včetně živé lidové hudby, tradičních kulinářských specialit a bohatého výběru vín.



STUDENÝ PŘEDKRM

Domácí paštika z kachních jater s brusinkami,

pečivo (1)
75 g | 85,- Kč

Carpaccio z argentinské svičkové
s bazalkovým pestem, rukolou a hoblinkami parmazánu

pečivo (1,3,6,7,12)
80 g | 165,- Kč

POLÉVKA

Hovězí vývar s játrovým knedlíčkem

a kořenovou zeleninou (1,3,7,9)
0,25 l | 65,- Kč

U KRBU SI SAMI PŘIPRAVÍTE

Krbová klobása s hořčicí a zeleninou,

kterou si vlastnoručně opečete (1,10)
120 g | 125,- Kč

K jídlu je účtován couvert 15,- Kč.

Ceny jsou smluvní a jsou uvedeny včetně platné sazby DPH.

*Údaje o gramáži se vztahují k syrovému stavu potraviny.
Alergeny, které jídlo obsahuje, jsou uvedeny v závorce dle přiloženého seznamu.*

HLAVNÍ JÍDLA

Kuřecí supreme s grilovanou zeleninou

(1,3,7,9,10)

200 g | 235,- Kč

***Grilovaná vepřová panenka
houbové ragú, bramborové pyré***

(1,7)

180 g | 235,- Kč

***Smažený vepřový řízek,
vídeňský bramborový salát***

(1,3,10)

200 g | 225,- Kč

***Hovězí svíčková na smetaně,
karlovarský knedlík***

(1,3,7,9,10)

180 g | 245,- Kč

Grilovaný filet z lososa se zeleninovým pyré

(4,7)

180 g | 255,- Kč

***Krémové zeleninové rissoto
s mozzarellou***

(7,12)

300 g | 185,- Kč

SALÁTY

Caesar salát s kuřecím masem

300 g | 215,- Kč

Míchaný salát z čerstvé zeleniny

200 g | 85,- Kč

Okurkový - rajčatový

150 g | 65,- Kč

TEPLÉ OMÁČKY

Pepřová - bylinková - houbová (7,9)

80 ml | 65,- Kč

PŘÍLOHY

Bageta - bylinková/česneková (1,3,7)

1 ks | 30,- Kč

Pečivo (1,3)

1 ks | 8,- Kč

1 ošatka | 40,- Kč

DEZERTY

Císařský trhanec s brusinkami (1,3,7)

150 g | 95,- Kč

Domácí jablečný závin (1,3,7)

100 g | 65,- Kč

NĚCO K VÍNKU

Variace sýrů doplněná čerstvou zeleninou (7)

200 g | 165,- Kč

Sýrové/uzeninové prkénko (1,7)

350 g | 275,- Kč

Obložená mísa (sýry/uzeniny) dle denní nabídky

(1,7)

500 g | 395,- Kč

Olivy

70 g | 70,- Kč

Mandle pražené

80 g | 70,- Kč

★★★★

Jedná se o stálý jídelní lístek, který pravidelně doplňujeme sezónními nabídkami.

Pro Vaše soukromé, firemní akce a rodinné oslavy
náš **šéfkuchař Martin Chlada** Vám rád **připraví menu
přesně na míru dle Vašich požadavků.**
Jsme schopni pro Vás uvařit téměř cokoli.



HLEDÁTE VHODNÝ DÁREK?

Nabízíme **dárkové poukazy** na konzumaci
v hodnotě 500, 1 000 a 2 000 Kč