

# MENU



# VÍTEJTE!

Takovou, jakou chata Hradečanka byla od konce 18. století, už nenajdete. Přesto, že jsme ji kompletně přestavěli, dělali jsme to s citem. Díky tomu tak o svůj původní ráz třetí nejstarší stavby v Malé Úpě určitě nepřišla. A proč Hradečanka? Jméno získala hned na svém začátku od pekařů z Hradce Králové, kteří se sem jezdili rekreovat na podnikovou chatu. Dneska vám Hradečanka nabídne komfortní ubytování s horským designem, gastronomický zážitek s italským nádechem, vinný sklep se světovými víny a zábavu v moderním skibaru.

Vítejte a užívejte si Hradečanku naplno!

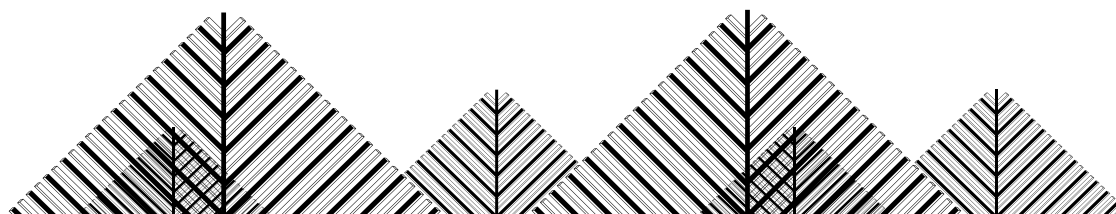
# LOKÁLNÍ DODAVATELÉ

Na jídelním lístku najdete italské speciality, ale ingredience bereme také od místních farmářů. Kvalitní krkonošské maso a mléčné výrobky máme z Farmy Anguso a Kozí farmy Rudník.

# PIZZA 400 g

<b>Margherita</b> Rajčatové sugo, mozzarella, bazalka	185 CZK
<b>Salame piccante</b> Rajčatové sugo, salame piccante, mozzarella, olivy	225 CZK
<b>Quattro formaggi</b> Rajčatové sugo, mozzarella, gorgonzola, gruviera, scamorza fume	225 CZK
<b>Veggie</b> Rajčatové sugo, mozzarella, cuketa, lilek, paprika	205 CZK
<b>Prosciutto crudo San Daniel DOP 24 měs.</b> Rajčatové sugo, mozzarella, prosciutto crudo	255 CZK
* Prosciutto San Daniel – jeho sladkost, kvalita surovin a doba zrání z něj dělá Ferrari mezi prosciutto	
<b>Funghi</b> Rajčatové sugo, mozzarella, žampiony, prosciutto cotto	225 CZK
<b>Tonno</b> Rajčatové sugo, mozzarella, tuňák, červená cibule	230 CZK
<b>Prosciutto cotto</b> Rajčatové sugo, mozzarella, prosciutto cotto	215 CZK
<b>Carbonara</b> rajčatové sugo, mozzarella, pancetta, parmazán, vejce	240 CZK
<b>Farmářský mix</b> Rajčatové sugo, mozzarella, farmářské sýry a uzeniny	250 CZK
* Nejbohatší kombinace nejlepších lokálních farmářských a italských produktů	

Na všechny naše pizy používáme výhradně originální a nejkvalitnější Italské suroviny, jako jsou rajčata San Marzano, olivový olej extra virgin, čerstvá mozzarella a mouka Polselli.



## PŘEDKRMY

<b>Pannacotta z uzeného pstruha</b> 80 g s drcenou cibulkou	145 CZK
<b>Hovězí tatarák</b> 100 g s aioli a sekanými olivami	175 CZK
<b>Hovězí vývar</b> 0,25 l s domácími nudlemi	85 CZK
<b>Hříbkový krém</b> 0,25 l s pepřovým mascarpone	80 CZK

## PASTA FRESCA 200 g

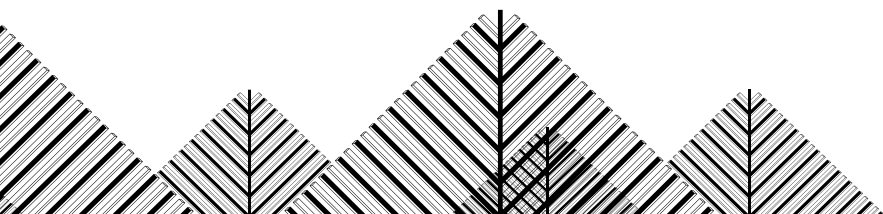
<b>Aglione</b> orestovaný česnek s peperoncino a sýrem Pecorino Romano	195 CZK
<b>Carbonara</b> se slaninou Guanciale a čerstvým žloutkem	225 CZK
<b>Lasagne bolognese</b> masové ragú s kořenovou zeleninou zapečené s bešamelem	235 CZK
<b>Pomodoro</b> restovaná rajčata s česnekem a bazalkou	195 CZK
<b>Máslové noky</b> s restovanými houbami na česneku a špenátem	220 CZK

## NÁŠ TOP VÝBĚR

<b>Pannacotta z uzeného pstruha</b> 80 g s drcenou cibulkou	145 CZK
<b>Tažená telecí líčka v červeném víně</b> 200 g s dýňovým pyré	305 CZK
<b>Čokoládová pěna</b> s perníkovou hruškou a karamellem	135 CZK

## HLAVNÍ CHODY

<b>Vepřová panenka</b> 180 g s pyré z pečeného květáku, restované lišky	280 CZK
<b>Sous-vide Vepřový bok</b> 200 g s bramborovým koláčem a pečenou medovou cibulí	265 CZK
<b>Tažená telecí líčka v červeném víně</b> 200 g s dýňovým pyré	305 CZK
<b>Ryba dle denní nabídky</b> 150 g na bazalkovém risottu s parmazánovým chipsem	275 CZK
<b>Krevety na bílém víně</b> 180 g s cherry rajčaty a bazalkou	300 CZK
<b>Míchaný salát</b> 220 g s pečenou dýní, medovými ořechy a sýrem taleggio	240 CZK
<b>Caesar salát</b> 200 g s kuřecím prsem a parmazánem	220 CZK
<b>Burrata e Caponata</b> 200 g	235 CZK



## DEZERTY

<b>Čokoládová pěna</b> s perníkovou hruškou a karamellem	135 CZK
<b>Tiramisu</b>	120 CZK
<b>Nutella creme brulee</b> pečené švestky, vanilková zmrzlina	145 CZK

## DĚTSKÁ JÍDLA

<b>Grilované kuřecí prso</b> 100 g s máslovými grenaille brambůrkami	150 CZK
<b>Kuřecí řízek</b> 100 g s máslovými grenaille brambůrkami	150 CZK
<b>Rajčatové těstoviny</b> 200 g sypané sýrem	145 CZK
<b>Zmrzlinový pohár</b> se šlehačkou	115 CZK

## K VÍNU

<b>Prkno farmářských a italských sýrů a uzenin</b> 300 g	250 CZK
<b>Tapas – olivy, pistácie, kešu / arašidy</b> 150 g	125 CZK

## KÁVA

Káva před jídlem, po jídle, k dezertu nebo jednoduše kdykoli. Díky kávovaru La Cimbali a kávě značky ORO Caffè vám na Hradečance uvaříme pravé italské ristretto anebo kapučíno s pěnou měkkou jako obláček. Pro náročné máme kávový speciál – 100 % Arabiku z Guatemaly a Brazílie.

## PIVO

Doporučujeme vyzkoušet pivo z místního pivovaru Trautenberk, který najdete naproti naší chatě. Vaří tam pivo bez pasterizace a filtrování, osvěžující, řízně tak akorát. V naší nabídce najdete Trautenberk 11 a příležitostně i speciály s vyšším obsahem alkoholu.

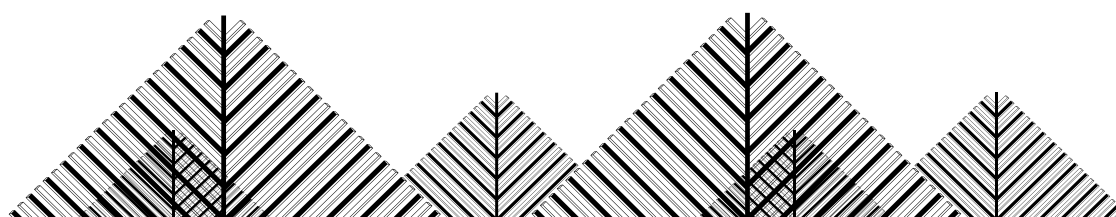
Na horách si v zimě dejte pozor na lavinu. Ta naše černá od Bernarda není až tak nebezpečná. Naopak, přináší nevšední zážitek pro všechny smysly. Je to tmavý ležák s jemně nahořklou chutí. Charakterizuje ho lavinový efekt – pozvolné víření husté smetanové pěny, ke kterému dochází po načepování piva do sklenice. Po celý rok čepujeme i nefiltrovanou a nepasterovanou 12.

## VÍNO

Náš vinný sklep je plný kvalitních vín z celého světa. Najdete zde víc jak 400 druhů ze všech světoznámých vinařských oblastí. Rádi vám nabídneme nám velice blízká italská vína například od Marchesiho de Frescobaldi, Agricola Masi a i třeba prosecco od Contariniho.

Na své si přijdou milovníci pravého i levého břehu řeky Bordeaux, dohromady máme zastoupeno až 140 vinařských oblastí. Vína F. X. Pichler, která se mohou mimo jiné pochlubit plným počtem bodů od Roberta Parkera, pyšně reprezentují Rakousko. Nový svět je zastoupený vinaři z Chile, Argentiny, Nového Zélandu a Jižní Afriky. Nechybí zde ani vína z České republiky, například nové vinařství Obelisk. Chateau Rúbaň a víno Hubinský jsou malá a exkluzivní vinařství ze Slovenska.

V naší vinotéce mají své místo i vína ekologická a naturální.



Rádi vás ubytujeme.  
Více info na [www.hradecanka.cz](http://www.hradecanka.cz)  
a [www.chatajerabinka.cz](http://www.chatajerabinka.cz)

Sledujte nás na facebooku  
nebo na instagramu.

