

MENU



WITAJCIE!

Takiej, jaką chata Hradečanka była od końca XVIII wieku, już teraz nie znajdziecie. Chociaż przebudowaliśmy ją kompletnie, to jednak robiliśmy to z wyczuciem. Dzięki temu nie straciła ona charakteru trzeciego w kolejności z najstarszych budynków w Malé Úpě. Ale dlaczego Hradečanka? Nazwa wywodzi się od początku od piekarzy z Hradce Králové, którzy przyjeżdżali tutaj na wypoczynek, jakby do zakładowego domu. A dziś Hradečanka oferuje Wam komfortowe zakwaterowanie z górskim designem, wrażenia gastronomiczne z włoską atmosferą, piwniczkę winną z trunkami z całego świata i rozrywkę w nowoczesnym skibarze.

Witajcie i skorzystajcie w Hradeczance ze wszystkiego!

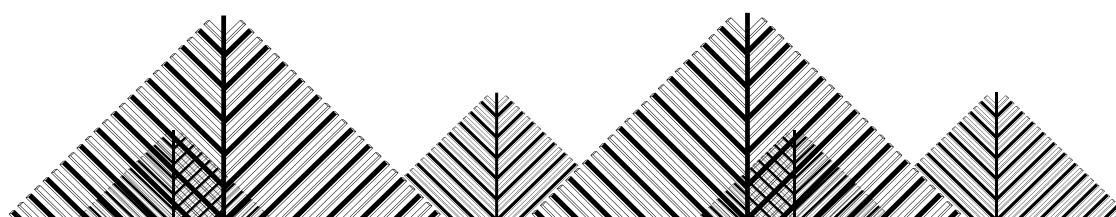
LOKALNI DOSTAWCY

W menu znajdują się włoskie specjały, ale produkty do nich kupujemy również od lokalnych rolników i hodowców. Doskonałe karkonoskie mięso i wyroby mleczne mamy z Farmy Anguso i z koziej farmy Rudník.

PIZZA 400 g

Margherita Sugo pomidorowe, mozzarella, bazylia	185 CZK
Salami pikantne Sugo pomidorowe, salame piccante, mozzarella, oliwki	225 CZK
Quattro formaggi Sugo pomidorowe, mozzarella, gorgonzola, gruviera, scamorza fume	225 CZK
Veggie Sugo pomidorowe, mozzarella, cukinia, bakłażan, papryka	205 CZK
Prosciutto crudo San Daniel DOP 24 mies. Sugo pomidorowe, mozzarella, prosciutto crudo	255 CZK
* Prosciutto San Daniel – jej smak, jakość produktów i czas dojrzewania tworzą z niej Ferrari wśród prosciutto	
Funghi Sugo pomidorowe, mozzarella, pieczarki, prosciutto cotto	225 CZK
Tonno Sugo pomidorowe, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula	230 CZK
Prosciutto cotto Sugo pomidorowe, mozzarella, prosciutto cotto	215 CZK
Carbonara pomidorowe sugo, mozzarella, pancetta, parmezan, jajko	240 CZK
Farmerski miks Sugo pomidorowe, mozzarella, sery i wędliny farmerskie	250 CZK
* Największy wybór spośród lokalnych produktów farmerskich i włoskich	

Do przygotowania każdej naszej pizzy korzystamy wyłącznie z oryginalnych włoskich produktów o najwyższej jakości, którymi są pomidory San Marzano, olej z oliwek extra virgin, świeża mozzarella i mąka Polselli.



PRZYSTAWKI

Pannacotta z wędzonego pstrąga 80 g gnieciona cebulka	145 CZK
Tatar wołowy 100 g z aioli i pokrojonymi oliwkami	175 CZK
Rosół wołowy 0,25 l z makaronem domowym	85 CZK
Krem grzybowy 0,25 l z pieprzowym mascarpone	80 CZK

PASTA FRESCA 200 g

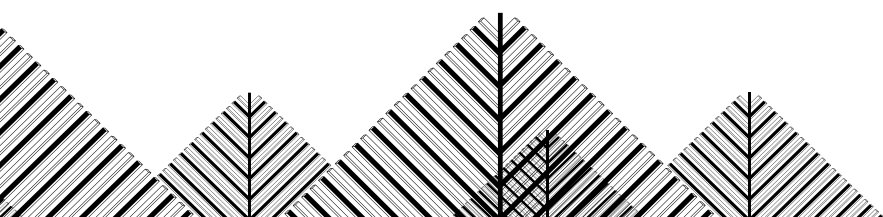
Aglione orestowany czosnek z peperoncino i serem Pecorino Romano	195 CZK
Carbonara ze słoniną Guanciale i świeżym żółtkiem	225 CZK
Lasagne bolognese ragù z mięsa i warzyw korzeniowych zapiekane z beszamelem	235 CZK
Pomodoro restowane pomidory z czosnkiem i bazylią	195 CZK
Butter gnocchi z restowanymi grzybami na czosnku i szpinaku	220 CZK

NASZA TOP OFERTA

Pannacotta z wędzonego pstrąga 80 g gnieciona cebulka	145 CZK
Duszone policzki wołowe w czerwonym winie 200 g z puree z dyni	305 CZK
Piernik z pianką czekoladową gruszką i karmelem	135 CZK

DANIA GŁÓWNE

Polędwica wieprzowa z puree 180 g z piezonego kalafiora, restowane kurki	280 CZK
Sous-vide Boczek wieprzowy 200 g z plackiem ziemniaczanym i opiekaną miodową cebulą	265 CZK
Duszone policzki wołowe w czerwonym winie 200 g z puree z dyni	305 CZK
Ryba dnia 150 g z bazyliowym risotto i parmezanowym chipsem	275 CZK
Krewetki w białym winie 180 g z pomidorami cherry i bazylią	300 CZK
Sałatka mieszana 220 g z pieczoną dynią, miodowymi orzechami i serem taleggio	240 CZK
Sałatka Caesar 200 g z piersią kurczaka w parmażanie	220 CZK
Burrata e Caponata 200 g	235 CZK



DESERY

Piernik z pianką czekoladową gruszką i karmelem	135 CZK
Tiramisu	120 CZK
Nutella creme brulee śliwki pieczone, lody waniliowe	145 CZK

DANIA DLA DZIECI

Pierś kurczaka z grilla 100 g z maślanymi kartofelkami grenaille	150 CZK
Kotlet z kurczaka 100 g z maślanymi kartofelkami grenaille	150 CZK
Makaron z sosem pomidorowym 200 g posypane serem	145 CZK
Pucharek lodow ze śmietaną	115 CZK

DO WINA

Talerzyk serów farmerskich i włoskich oraz wędlin 300 g	250 CZK
Tapas – oliwki, pistacje, kieszu / orzeszki ziemne 150 g	125 CZK

KAWA

Kawa przed jedzeniem, po jedzeniu, na deser albo w każdej chwili. Dzięki ekspresowi La Cimbali i kawie marki ORO Cafe, na Hradečance poczęstujemy Was prawdziwą włoską ristretto albo cappuccino z pianką delikatną jak obłoczek. Dla bardzo wymagających mamy kawowy specjał - 100 % Arabikę z Guatemaly a Brazylie.

PIWO

Polecamy spróbować piwo z lokalnego browaru Trautenberk, który znajduje się na przeciw naszego pensjonatu. Warzy się tam piwo bez pasteryzacji i filtrowania, akurat takie, jak potrzeba do odświeżenia. W naszej ofercie znajdziecie Trautenberk 11 i oczywiście produkty o większej zawartości alkoholu.

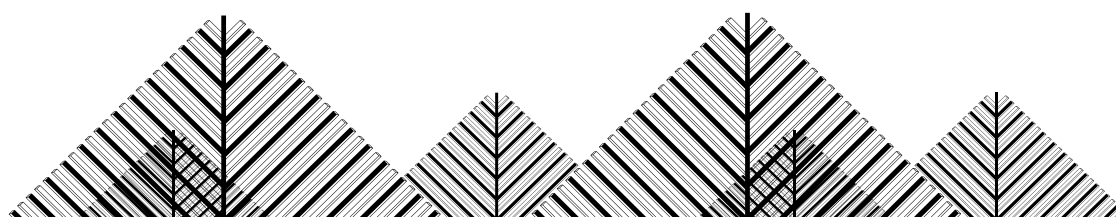
Zimą w górach zwracamy uwagę na lawiny. Ten nasz ciemny wyrób od Bernarda nie jest aż tak niebezpieczny. Przeciwnie, zapewnia niecodzienne przeżycia dla wszystkich zmysłów. Jest to ciemny leżak z delikatnym, gorzkim posmakiem. Charakteryzuje go lawinowy efekt – powoli wirująca warstwa śmietanowej piany, która pojawia się po rozlaniu piwa do kufli. Przez cały rok rozlewamy też niefiltrowaną i niepasteryzowaną 12.

WINO

Nasza winna piwnica jest pełna doskonałych win z całego świata. Znajduje się ich tu ponad 400 gatunków ze wszystkich znanych na świecie regionów winiarskich. Z przyjemnością proponujemy Wam niedalekie wina włoskie, na przykład od Marchesigo de Frescobaldi, Agricola Masi i choćby prosecco od Contariniego.

Coś dla siebie znajdą tutaj również miłośnicy lewego brzegu rzeki Bordeaux, bo razem mamy tu reprezentowane 140 winnych regionów. Wina F. X. Pichler, które mogą się między innymi pochwalić pełną liczną punktów Roberta Parkera, świetnie reprezentują Austrię. Nowy świat reprezentują winiarze z Chile, Argentyny, Nowej Zelandii i Afryki Południowej. Nie brakuje też win z Republiki Czeskiej, na przykład nowości Obelisk. Chateau Růbaň i wino Hubinský są przedstawicielami małych winnic ze Słowacji.

W naszej winotece mają też swoje miejsce wina ekologiczne i naturalne.



Z przyjemnością Was zakwaterujemy.
Więcej informacji na www.hradecanka.cz
i www.chatajerabinka.cz

Obserwuj nas na facebooku
lub instagramie.

