

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 dizajnem/designem, gastronomický zážitek s italským nádechem, vinný sklep se světovými víny a zábavu v moderním skibaru.

Vítejte a užívejte si Hradečanku naplno!

ALESSANDRO

Náš šéfkuchař Alessandro pochází z Parmy. Pracoval ve Francii, na Floridě, v Praze a nyní ho najdete u nás v Horní Malé Úpě. Kuchařskému umění se učil pod vedením Joela Robuchona v Monaku, v restauraci se třemi michelinskými hvězdami. Českou republiku zná opravdu dokonale, procestoval ji celou při příležitosti pořádání Farmářských trhů, kde se také seznámil s Markem a Petrem. Znají se už pět let a tvoří spolu skvělý kuchařský tým naší restaurace. Na Hradečance se vaří jen z čerstvých a kvalitních surovin. Na každém talíři najdete také něco z horské přírody – bylinky, lanýže nebo fazole.

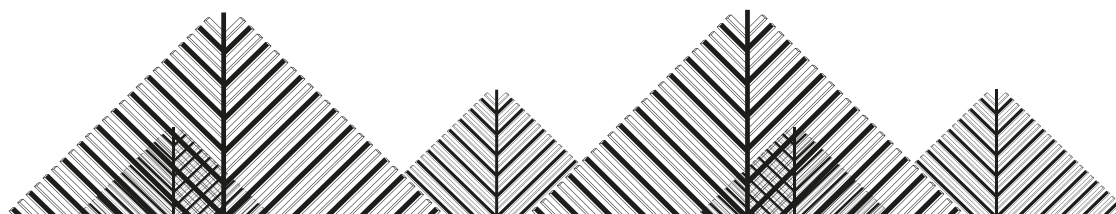
LOKÁLNÍ DODAVATELÉ

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

Margherita Rajčatové sugo, mozzarella, bazalka	185 CZK
Salame Spianata piccante Rajčatové sugo, mozzarella, spianata, olivy * Tradiční italský salám, který vám přinese vzpomínku na kousek Středomoří	225 CZK
Quattro formaggi Rajčatové sugo, mozzarella, gorgonzola, gruviera, scamorza fume	225 CZK
Veggie Rajčatové sugo, mozzarella, cuketa, lilek, paprika	205 CZK
Prosciutto crudo San Daniel DOP 24 měs. Rajčatové sugo, mozzarella, prosciutto crudo * Prosciutto San Daniel – jeho sladkost, kvalita surovin a doba zrání z něj dělá Ferrari mezi prosciutto	255 CZK
Funghi Rajčatové sugo, mozzarella, žampiony, prosciutto cotto	225 CZK
Tonno Rajčatové sugo, mozzarella, tuňák, červená cibule	230 CZK
Prosciutto cotto Rajčatové sugo, mozzarella, prosciutto cotto	215 CZK
Quattro stagioni Rajčatové sugo, mozzarella, artyčoky, olivy, prosciutto crudo, žampiony	235 CZK
Farmářský mix Rajčatové sugo, mozzarella, farmářské sýry a uzeniny * Nejbohatší kombinace nejlepších lokálních farmářských a italských produktů	250 CZK

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

Toskánská rajčatová polévka Pappa 250 g 85 CZK
s domácí grissinou a medem

Foie Gras vařené v soli s Diplomaticem 80 g 255 CZK
s krustou z lískových ořechů a cibulovo-rakytňákovým chutney

Prkno farmářských lokálních sýrů a uzenin 100 g 205 CZK
farma Rudník - Trutnov

Minestrone 250 g 70 CZK
s ořechovo-bylinkovým pestem

Variace z červené řepy 120 g 165 CZK
s farmářským gervé z kozího sýru

PASTA FRESCA 200 g

Aglio e Olio 195 CZK
orestovaný česnek s peperoncino a sýrem Pecorino Romano

Funghi 235 CZK
s hříbkou, smetanou a Parmigiano Reggiano

Carbonara 225 CZK
se slaninou Guanciale a čerstvým žloutkem

Veggie Fregola 215 CZK
s grilovanou zeleninou, rajčaty San Marzano a lískovými ořechy

SALÁTY 200 g

Caesar salát 220 CZK
s ančovičkovým dresingem a kuřecím masem

Green Velvet 220 CZK
bylinkový dortík s grilovanou zeleninou, růžovou solí a bylinkovým olejem

NÁŠ TOP VÝBĚR

Pomalu zauzený hovězí pupek 80 g 175 CZK
na divokém koření s dýňovým pyré a restovanými žampiony

* Farmářská specialita spojená se sladkostí a chutí dýně, vůní horských bylinek a kouře ideálně párovaná se skleničkou Cabernet Sauvignon Víňa Montes

Tagliatelle alla Bolognese ,1979' 200 g 235 CZK
masové ragú s kořenovou zeleninou, rajčaty a červeným vínem

* Tradiční rodinný recept z Emilia Romagna, který Alessandro vařil poprvé už v 7 letech a výborně se hodí k vínu Chianti Querceto

Burrata 125 g 235 CZK
se salátkem s barevnými rajčaty a bazalkou

* Ručně dělané burraty jsou jako truhla s pokladem, vypadají jako obyčejné mozzarely, ale vnitřek je plněný krémovým bohatstvím. Nejlépe chuť vynikne s Pinot Grigio Alois Lageder

Pečená klobáska Salsiccia e Cannellini 200 g 245 CZK
s jablky, červenou cibulí, medem a fazolkami

* Tato vepřová specialita je nejvíce oblíbená v okolí Florencie a perfektně se doplňuje s vínem Ryzlink Rýnský od vinařství Semberk popřípadě Chianti Querceto, pokud máte chuť na červené víno

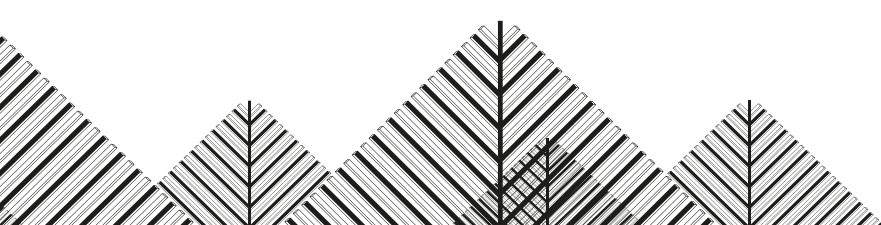
HLAVNÍ CHODY

Vepřový steak Duroc 250 g 290 CZK
s bylinkovou krustou a pečenými grenaille brambory s cibulí a škvarkami Guanciale

Steak z hovězího roštěnce z plemene Angus 280 g 375 CZK
s restovanými houbami s citronem (farma Anguso Trutnov)

Pomalu tažená vyzrálá hovězí kliška Angus 200 g 265 CZK
v červeném víně s vanilkovou polentou

Lanýžové risotto 250 g 275 CZK
s praženými pistáciemi a gervé z kozího sýra (farma Rudník)



DEZERTY

Tiramisu

s kávovým mascarpone a lískovými ořechy v karamelu

115 CZK

Crème Bruleé se slaným karamellem

s rozmarýnem, švestkovými crumble a zmrzlinou

135 CZK

Čokoládový dort

s farmářským tvarohem, ganache a malinami

145 CZK

DĚTSKÁ JÍDLA

Linguine s kuřecím masem 200 g

a rajčatovou omáčkou s bazalkou

145 CZK

Arancini Bolognese 150 g

rýžová kroketa s masovým ragú a rajčatovým sugem

165 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 náročně 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 nevědění 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.

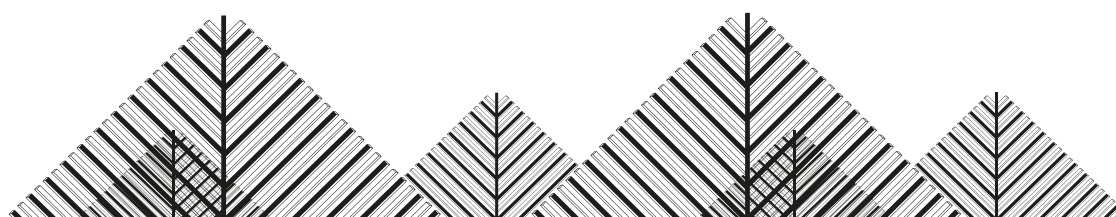
VÍNO

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

Sledujte nás na facebooku
nebo na instagramu.

