

MENU



WITAMY!

Takim, jakim było schronisko turystyczne „Hradeczanka” na końcu XVIII wieku, już Państwo nie znajdą. Chociaż dokonaliśmy jej całkowitej przebudowy, robiliśmy to z uczuciem. Dzięki temu z pewnością nie utraciła pierwotnego charakteru trzeciej najstarszej budowy w Malé Úpě (Małej Upie).

A dlaczego „Hradeczanka”? Imię otrzymała zaraz na początku od piekarzy z Hradce Králové, którzy jeżdżą tu na rekreację na chatę należącą do przedsiębiorstwa.

Obecnie „Hradeczanka” oferuje komfortowe zakwaterowanie z górkim designem, przeżycie gastronomiczne z włoskim akcentem, piwnicę winną z winami z całego świata i zabawę w nowoczesnym skibarze.

Witamy i życzymy miłego spędzenia czasu na „Hradeczance”!

ALESSANDRO

Nasz szef kuchni Alessandro pochodzi z Parmy. Pracował we Francji, na Florydzie, w Pradze a teraz znajdują go Państwo w Horní Malé Úpě (Górnej Małej Upie). Sztuki kulinarnej uczył się pod kierownictwem Joela Robuchona w Monako, w restauracji z trzema gwiazdkami Michelin. Republikę Czeską zna bardzo dobrze, przewędrował ją całą z okazji organizowanych Targów rolniczych, gdzie zapoznał się z Markiem i Piotrem. Znają się już pięć lat i razem tworzą wyśmienity zespół kucharzy naszej restauracji. Na „Hradeczance” gotujemy tylko z świeżych i jakościowych składników.

Na każdym talerzu znajdują Państwo również co nieco z górskiej przyrody – ziółka, trufle albo fasole.

LOKALNI DOSTAWCY

W karcie dań można znaleźć włoskie specjalności, ale składniki pochodzą również od miejscowych farmerów. Jakościowe karkonoskie mięso i produkty mleczne mamy z Farmy Anguso i Koziej Farmy Rudník.

PIZZA 400 g

Margherita 185 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, bazylia

Salame Spianata piccante 225 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, spianata, oliwki

* Tradycyjna włoska kiełbasa, która przynosi wspomnienia o regionie śródziemnomorskim

Quattro formaggi 225 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, gorgonzola, gruviera, scamorza fume

Veggie 205 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, cukinia, bakłażan, papryka

Prosciutto crudo San Daniel DOP 24 mieś. 255 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, prosciutto crudo

* Prosciutto San Daniel – jego słodkość, jakość składników oraz okres dojrzewania czynią z niego Ferrari między prosciutto

Funghi 225 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, pieczarki, prosciutto cotto

Tonno 230 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula

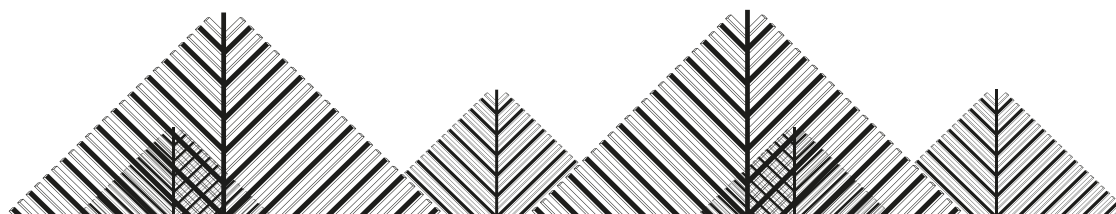
Prosciutto cotto 215 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, prosciutto cotto

Quattro stagioni 235 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, karczoch, oliwki, prosciutto crudo, pieczarki

Miks farmerski 250 CZK
Pomidorowe sugo, mozzarella, ser farmerski i wędliny

* Najbogatsza kombinacja najlepszych lokalnych produktów farmerskich oraz produktów włoskich

Na wszystkie nasze pizze używamy wyłącznie tylko najlepszych oryginalnych włoskich składników, takich jak pomidory San Marzano, olej oliwkowy extra virgin, świeżą mozzarellę i mąkę Polselli.



PRZYSTAWKI

Toskańska zupa pomidorowa Pappa 250 g 85 czk
z domowym grissini i miodem

Foie Gras gotowane w soli z Diplomaticem 80 g 255 czk
ze skórką z orzechów laskowych z cebulowo-rokitnikowym chutney

Deska z lokalnymi serami farmerskimi i wędlinami 100 g 205 czk
farma Rudník - Trutnov

Minestrone 250 g 70 czk
z pesto orzechowo-ziołowym

Wariacje z czerwonej rzepy 120 g 165 czk
z farmerskim gervé z koziego sera

PASTA FRESCA 200 g

Aglio e Olio 195 czk
wysmażany czosnek z peperoncino i serem Pecorino Romano

Funghi 235 czk
z grzybami, śmietaną i Parmigiano Reggiano

Carbonara 225 czk
ze słoniną Guanciale i ze świeżym żółtkiem

Veggie Fregola 215 czk
z grillowanymi warzywami, pomidorami San Marzano i orzechami laskowymi

SALATKI 200 g

Sałatka Cezar 220 czk
ze sosem sardelowy i mięsem z kurczaka

Green Velvet 220 czk
ziołowy torcik z grillowanymi warzywami, różową solą i olejem ziołowym

NASZ TOP WYBÓR

Powoli wędzony pępek wołowy 80 g 175 czk
na dzikich przyprawach z puree z dyni i smażonymi pieczarkami

* Farmerska specjalność związana ze słodkością i smakiem dyni, aromatem ziół górskich i dymu idealnie połączona z lampką wina Cabernet Sauvignon Viña Montes

Tagliatelle alla Bolognese ,1979' 200 g 235 czk
mięsny ragout z przyprawianymi warzywami, pomidorami i czerwonym winem

* Tradycyjny przepis rodzinny z Emilia Romagna, który Alessandro gotował po raz pierwszy już w 7 latach i bardzo dobrze pasuje do wina Chianti Querceto

Burrata 125 g 235 czk
ze sałatką z kolorowymi pomidorami i bazylią

* Ręcznie robione burraty są jak skrzynki ze skarbem, wyglądają jak zwykłe mozzarelle, ale środek wypełniony jest kremowym skarbem. Smak najlepiej wyróżni się z Pinot Grigio Alois Lageder

Pieczona kiełbaska Salsiccia e Cannellini 200 g 245 czk
z jabłkami, czerwoną cebulą, miodem i fasolkami

* Ten wieprzowy specjał jest najbardziej ulubiony w okolicy Florencji i perfekcyjnie uzupełnia się z winem Ryzlink Rýnsky winiarstwa Somberek ewentualnie Chianti Querceto, jeżeli mają Państwo ochotę na czerwone wino

DANIA GŁÓWNE

Stek wieprzowy Duroc 250 g 290 czk
z ziołową skórką i pieczonymi ziemniakami grenaille z cebulą i skwarkami Guanciale

Stek z rostbefu wołowego z rasy Angus 280 g 375 czk
ze smażonymi grzybami z cytryną (farma Anguso Trutnov)

Powoli ciągnięta dojrzała pręga wołowa Angus 200 g 265 czk
w czerwonym winie z waniliową polentą

Truflowe risotto 250 g 275 czk
z prażonymi pistacjami i gervé z koziego sera (farma Rudník)

DESERY

Tiramisu

z kakaowym mascarpone i orzechami laskowymi w karmel

115 CZK

Crème Bruleé ze słonym karmelem

z rozmarynem, śliwowymi crumble i lodami

135 CZK

Tort czekoladowy

z twarogiem farmerskim, ganache i malinami

145 CZK

POTRAWY DLA DZIECI

Linguine z mięsem z kurczaka 200 g

i sosem pomidorowym z bazylią

145 CZK

Arancini Bolognese 150 g

krokiet ryżowy z ragoutem mięsnym

165 CZK

KAWA

Kawa przed jedzeniem, po jedzeniu, do deseru albo po prostu kiedykolwiek. Dzięki ekspresowi do kawy La Cimbali i kawie marki ORO Caffè możemy Państwu na „Hradeczance” ugotować prawdziwe włoskie ristretto lub cappuccino z pianką miękką jak chmurka.

Dla wymagających mamy specjał kawowy – 100 % kawę arabską z Gwatemali i Brazylii.

PIWO

Zalecamy Państwu spróbowanie piwa z lokalnego browaru Trautenberg, który znajduje się naprzeciwko naszego schroniska turystycznego. Gotują tam piwo bez pasteryzacji i filtrowania, orzeźwiające, odpowiednio ostre. W naszej ofercie znajdują Państwo Trautenberg 11 i okazjnie również specjały z większą zawartością alkoholu.

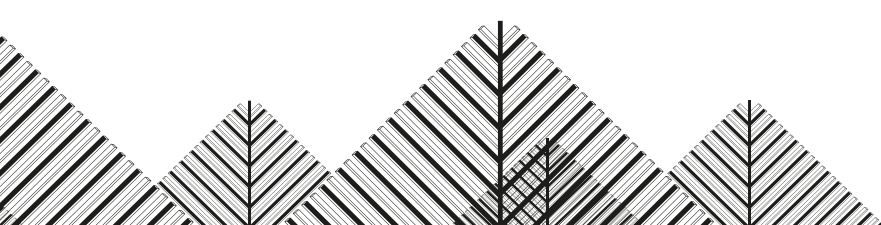
W górach w zimie należy uważać na lawinę. Ta nasza czarna od Bernarda nie jest aż tak niebezpieczna. Wręcz przeciwnie, przynosi niecodzienne doświadczenie dla wszystkich zmysłów. To ciemny lager o lekko gorzkim smaku. Charakterystycznym dla niego jest efekt lawinowy – powolne wirowanie gęstej śmietanowej piany, do którego dochodzi po nalaniu piwa do kufła. Przez cały rok rozlewamy również niefiltrowaną i niepasteryzowaną 12.

WINO

Nasza piwnica winna jest pełna jakościowych win z całego świata. Znajdą tutaj Państwo więcej niż 400 rodzajów z wszystkich stref uprawy winorośli. Chętnie zaproponujemy Państwu włoskie wina, które są dla nas bliskie na przykład Marchesi de Frescobaldi, Masi Agricola albo może Prosecco Contarini.

Również miłośnicy prawego i lewego brzegu rzeki Bordeaux znajdą coś dla siebie, reprezentujemy około 140 stref uprawy winorośli. Wina F. X. Pichler, które mogą pochwalić się między innymi pełną ilością punktów od Roberta Parkera, dumnie reprezentują Austrię. Nowy świat jest reprezentowany przez winiarzy z Chile, Argentyny, Nowej Zelandii i Afryki Południowej. Nie brakuje tu również win z Republiki Czeskiej, na przykład nowa winnica Obelisk. Chateau Rúbaň i wino Hubinský to małe i ekskluzywne winnice ze Słowacji.

W naszej winotece znajdują się również wina ekologiczne i naturalne.



Chętnie Państwa zakwaterujemy.
Więcej informacji na www.hradecanka.cz

Śledź nas na facebook
albo na instagramie.

