



KLUB EX RESTAURACE



DROBNÉ CHUŤOVKY A SPECIALITY K NAŠEMU VYNIKAJÍCÍMU TANKOVÉMU PIVU

Chuťovky k pivu

70 g	Nachos <small>NOVINKA</small> 3 druhy dipů (blue cheese, jogurtový, chilli)	129,-
120 g	Hermelín grilovaný s kořením na listovém salátku s brusinkovým pyré, rozpečená bagetka	159,-
1 ks	Nakládaný camembert s cibulkou a česnekem, zelný salátek	129,-
2 ks	Topinka s pikantní masovou směsí sypaná strouhaným křenem	179,-
200 g	Grilovaná „Štýrská“ klobása křen, hořčice	139,-
150 g	Tlačenka řezníka „Kotrby“ s cibulí	119,-
150 g	Utopenec s cibulí, octovou zálivkou, beraním rohem a zelným salátkem	129,-

Speciality k pivu

100 g	Čerstvě namíchaný hovězí tatarák 6 kusů topinek	239,-
100 g	Hovězí tatarák – nemíchaný 6 kusů topinek	239,-
990 g	Pečené marinované vepřové kolínko (sous-vide) podávané na prkénku se strouhaným křenem a hořčicí	369,-
400/600 g	Pečená vepřová žebra (sous-vide) v pikantní marinádě „chilli willy“ s jogurtovým dipem	339,- /429,-
250 g	Marinované stehenní řízečky smažené se sezamem, s hořčicovo-medovou omáčkou	209,-
200 g	Selské prkno tlačenka, uzený bok, klobása, hořčice	179,-



KDYŽ HLAD NENÍ PŘEVLEČENÁ ŽÍZEŇ, PŘIJDOU VHOD POLÉVKY ČI TEPLÁ JÍDLA**Polévky**

Polévka co přinesl den (polévka z denní nabídky)	79,-
Selská krémová cibulačka se sýrem podáváme s krutony z bílého pečiva	79,-
Pikantní kuřecí polévka „THAI“ s masem, rýžovými vlasovými nudlemi a listovou zeleninou, dochucená červeným curry	129,-
Česnečka z uzeného masa s vejcem, bramborami, podávaná s chlebovými krutonky a strouhaným sýrem (podáváme zvlášť)	79,-
Hovězí vývar s masem a nudlemi	79,-

Hlavní chody

250 - 300 g	Pstruh plněný čerstvými bylinkami přípravovaný na grilu s listovým salátkem (doporučená příloha vařený brambor s máslem)	229,-
200 g	Filet z lososa na grilu podáváme na zeleninovém salátu s vinaigrette zálivkou, rozpečená bageta	379,-
250 g	Telecí játra na grilu Hranolky, naše tatarská omáčka	249,-
200 g	Grilované krutí prso Zapečené se sušenými rajčaty, špenátovými listy a mozzarellou, smetanová omáčka (doporučená příloha šťouchané brambory)	229,-
450 g	Zapečená ďábelská mísa PÁLIVÉ Kuřecí prsa 150 g, brambory, smetana, chilli a uzený sýr	259,-
200 / 300 g	Filírovaný hovězí FLANK steak Pěkný kus hovězího pupku grilovaného dorůžova se slaninovým máslem, listový špenát na cibulce a česneku, (doporučujeme s bramborem ve slupce s jogurtovým dipem)	319,- / 389,-
200 / 300 g	Klokaní svíčková NOVINKA Klokaní svíčková na grilu demi glace s čerstvým pepřem (doporučujeme naše smažené brambory se slupkou)	359,- / 459,-
200 / 300 g	Hovězí RUMP steak (hovězí květová špička) Steak zdobený chilli vlasy, zelené fazolky s česnekem a slaninou (doporučujeme šťouchané brambory)	319,- / 389,-
150 g	Hovězí BURGER EX V briošce s čerstvou zeleninou, cibulkou, slaninou a vejcem, bylinková majonéza, sýr čedar, marmeláda z červené cibule, smažené hranolky	269,-
300 g	Grilovaná vepřová krkovice „DUROC“ s bramborovými gnocchi bramborové gnocchi restované se zelenými fazolkami a česnekem	269,-
200 g	Grilovaná vepřová panenka Řez vepřové panenky s kořením VIRGINIA, grilovanou zeleninou a BBQ dipem	269,-
300 g	Smažený řízek XXL z vepřové kotlety bez kosti, kyselá okurka, křen, hořčice	259,-
120 g	Čerstvé špagety prohazované se slaninou, česnekem, smetanou a vejcem, sýr Gran Moravia	249,-

Hovězí steaky připravujeme nejběžnější úpravou MEDIUM.

Převážnou část jídel není problém připravit v polovičních porcích pro vaše ratolesti (70% z ceny jídla).

Obsah alergenů v jídle vám obsluha na požádání ráda sdělí.

TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ • SALÁTY • MOUČNÍKY • PŘÍLOHY • OMÁČKY**Retro ze starého jídelního lístku**

100 g	Smažený sýr EIDAM (30%) smažené hranolky FRY'N'DIP, naše tatarská omáčka	219,-
150 g	Smažená kuřecí prsíčka plněná šunkou a sýrem	189,-
150 g	Vyhlídková věž Kuřecí prsa zapečená s uzeným sýrem, bramboráčky, pikantní švestkový dip	239,-
150 g	Pojizerská vepřová směs s bramboráčky	239,-

Tradiční česká kuchyně

100 g	Plzeňský hovězí guláš zdobený smaženou klobáskou a cibulí (doporučujeme s houskovými knedlíky)	169,-
100 g	Svíčková na smetaně houskové knedlíky, brusinkový terč	239,-

**Saláty**

Šopský salát okurka, rajče paprika, balkánský sýr, olivový olej	119,-
Caesar směs listové zeleniny s originálním dresinkem, filírovaným kuřecím masem a opečenou slaninou, krutony	239,-
Zelný salát s křenem	89,-

Bezmasé

Bramborové gnocchi prohazované s čerstvými špenátovými listy, česnekem a smetanou, sýr Gran Biraghi, /s kuřecím masem + 40 Kč/	219,-
Grilovaná čerstvá zelenina brambor ve slupce s jogurtovým dipem	179,-

Moučníky

Jablečný závin se zmrzlinou a šlehačkou	119,-
Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	129,-
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	149,-
Čokoládový pohár s vanilkovou zmrzlinou a čokoládovým topingem, šlehačka	139,-

Přílohy

Bramborové hranolky	79,-
Naše americké brambory	79,-
Bramborové krokety	79,-
Štuchané brambory	69,-
Vařené brambory s máslem	69,-
Bramboráčky	79,-
Brambora ve slupce s jogurtovým dresinkem	79,-
Grilovaná zelenina	89,-
Zelené fazolky se slaninou a česnekem	89,-
Kukuřičný klas	79,-
Pečivo	15,-
Houskové knedlíky	69,-

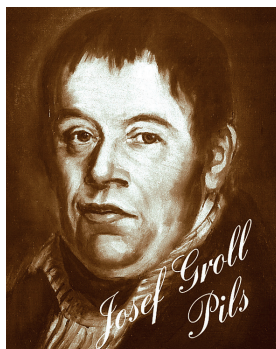
Omáčky

Hořčicovo-medová	30,-
Jogurtová s bylinkami a česnekem	30,-
Tatarská omáčka	30,-
BBQ dip	30,-
Demi glace	50,-

PÁR ZAJÍMAVOSTÍ Z HISTORIE A SOUČASNOSTI PIVA PILSNER URQUELL

Historie

Právo várečné udělil 260 plzeňským občanům již Václav II. v roce 1295. Z roku 1307 pochází zmínka o pivovaru, který Wolfram Zwinilinger odkázal katedrále svatého Bartoloměje. Ve 14. století pak mohli vařit a prodávat pivo všichni měšťané. V roce 1501 je poprvé zmíněn městský pivovar. Kvalita vyráběného moku však silně kolísala a v únoru 1838 dokonce nechali radní vylít 36 sudů piva pro jeho „neschopnost požití a zdraví škodlivost“. Tato neblahá skutečnost vedla k tomu, že 2. ledna 1839 vzešlo z měšťanské schůze rozhodnutí o výstavbě pivovaru. Stavba započala 15. září téhož roku pod vedením Martina Stelzera. O tři roky později byl nový Měšťanský pivovar Plzeň (Bürgerliches Brauhaus) dokončen.



Pivovar měl vařit pivo bavorského typu, k čemuž byl z Bavor přizván a zaměstnán jako sládek **Josef Groll**. Ten v novém pivovaru uvařil premiérovou várku **5. října 1842**. Naražena byla 11. listopadu a ač nedopadla úplně dle očekávání, sklídila veliký úspěch. Staronová receptura tohoto piva je nyní známa a využívána po celém světě jako pivo plzeňského typu, právem nazývané po místě svého zrodu. Josef Groll pracoval v Měšťanském pivovaru pouze do dubna 1845. Po něm však přišli na řadu další bavorští sládkové, kteří se střídali až do konce 19. století.

Transport tankového piva

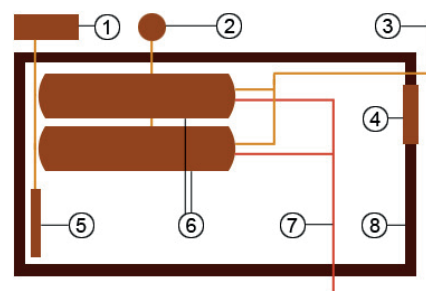
Hotové pivo se nepasterované stáčí v pivovaru ze zásobníků do automobilových cisteren. Na vozidle může být několik oddělených komor o velikosti desítek hektolitřů. V restauraci je pivo stočeno do nádrží (tanků) o objemu pět nebo deset hektolitřů, umístěných do vyhrazené, tepelně izolované místnosti – tankovny.



Tankovna

Je tepelně izolovaná místnost v zázemí restaurace. Jsou zde naležato nebo nastojato umístěny nerezové tanky. Chladicí agregát umístěný vně tankovny chladí celou místnost na teplotu 8 až 10 stupňů Celsia. Dnes můžete v interiérech vidět i volně stojící dvouplášťové tanky, které jsou zachlazovány externím chladicím okruhem. Mimo místnost, ale v nejbližším sousedství je umístěn kompresor se vzdušníkem pro dodávky tlakového vzduchu. Uvnitř tankovny je umístěno vybavení pro sanitaci potrubí a čištění a desinfekci tanků. Jsou zde také rozbočovací ventily pro možnost napájení více výčepních stolic a průtokoměry vytočeného piva. V tankovně jsou zavedena potrubí pro přívod piva, pro výstup piva k výčepním stolicím, pro oběh chladicího média a přívod tlakového vzduchu. Hadice pro propojení cisterny na stacionární zařízení jsou součástí automobilu.

Schéma tankovny



- 1) Chladicí zařízení
- 2) Kompresor, zdroj tlakového vzduchu
- 3) Výstupní potrubí
- 4) Vstupní dveře
- 5) Výparník chladicího zařízení
- 6) Nerezové tanky
- 7) Přívodní potrubí piva
- 8) Tepelně izolované stěny

Princip

Pivo je v nerezových tankách uloženo ještě ve speciálním nepropustném polypropylenovém vaku. Pro zachování dokonalé hygieny se použije pro každou dávku piva nový, absolutně sterilní vak. Pivo se do potrubí vytlačuje vzduchem vháněným mezi stěnu tanku a vak. Vzduch z kompresoru nepřijde do styku s pivem. Díky tomu si pivo zachovává jedinečnou chuť a říz, zrovna jako čerstvě načepované pivo v pivovaru.



třetinový rum doporučujeme – 70 Kč