JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK

Kocanda

RESTAURACE

JÍDLA K PIVU A POLÉVKY

Marinovaná vepřová panenka v divokém koření se sušenými rajčaty a glazovanými cibulkami 89,-

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, masem a nudlemi 1 3 7 9 39,-

Míchaný tatarský biftek s topinkami smaženými na sádle 1 3 7 10 145,-

Tartar z lososa Graved lax, kapary, šalotkou a křupavými toasty 1 3 4 7 10 149,-

Naše paštika z drůbežích jatýrek se zeleným pepřem, jablečno hruškovým džemem a rozpečenou pletýnkou 1 3 7 87,-

Buffalo kuřecí křídla s bluecheese dipem 3 7 9 10 115,-

Pomazánka z pečeného bůčku s červenou cibulkou, kyselou okurkou a rozpečeným chlebem 1 7 10 79,-

Naše bramborové chipsy 6 /doporučujeme s jedním z našich dipů/ 49,-

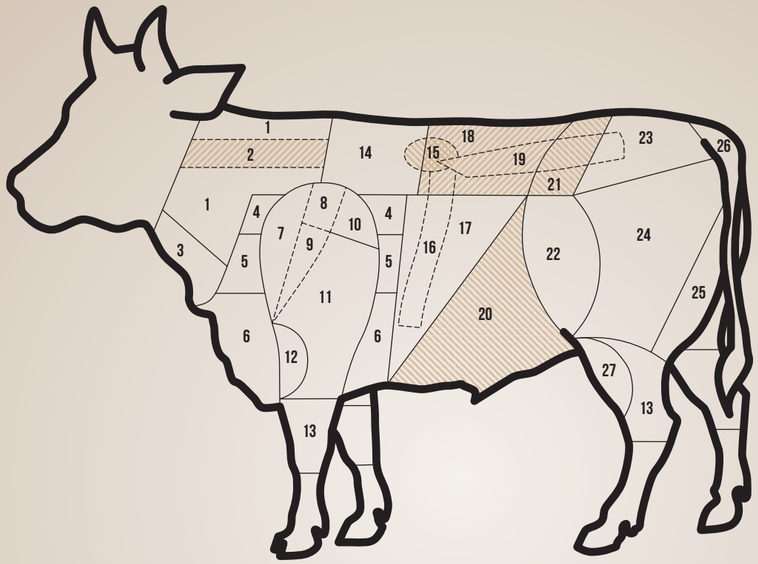
100 g Pražené mandle 6 8 69,-

Specializujeme se na hovězí steaky z českého strakatého skotu. Český strakatý skot vznikl křížením české červinky s býky švýcarského plemene simmental.

Chovatelé ovlivňují složení krmiva tak, aby dosáhli optimálního mramorování tukem, díky kterému je maso šťavnatější a chutnější.

Po porážce následuje schlazení masa a řízené zrání. Vyzrávání masa probíhá ve sterilním prostředí při teplotě 1-2 °C a vlhkosti vzduchu 70 %, po dobu až 60 dní. Díky tomuto procesu je maso křehčí a chutnější.

Toto maso nám dodává jediné specializované řeznictví v České republice. Steaky připravujeme na dřevěném uhlí.



1/ VNĚJŠÍ KRK
2/ KRČNÍ FILET
3/ PODKRČÍ/ŠTYCH
4/ ŽEBRO VYSOKÉ
5/ ŽEBRO HOLÉ
6/ HRUDÍ
7/ KUŽEL/KULOVÁ PLEC
8/ LOPATKA
9/ LOUPANÁ PLEC
10/ PLECOVÝ ŠTÍTEK/PLÁTEK
11/ PLEC VELKÁ
12/ KLÍN/HUSIČKA
13/ KLIŽKY
14/ VYSOKÝ ROŠTĚNEC
15/ VEVERKA
16/ OPONKA
17/ ŽEBRO NÍZKÉ
18/ NÍZKÝ ROŠTĚNEC
19/ SVÍČKOVÁ
20/ PUPEK/BOK
21/ MALÝ OŘECH
22/ VELKÝ OŘECH
23/ ŠPIČKA
24/ VNĚJŠÍ ŠPALÍK/VRCHNÍ ŠÁL
25/ VNITŘNÍ ŠPALÍK/SPODNÍ ŠÁL
26/ OHÁŇKA
27/ KARABÁČEK

STEAKY Z VYZRÁLÉHO HOVĚZÍHO MASA

NÍZKÝ ROŠTĚNEC 18/ 378,-
Libovější část hřbetu, velmi šťavnatý, zraje 36 dní ve vakuu — 250 g

MALÝ OŘECH 21/ 292,-
Nejjemnější část z kýty, zraje 10 dní ve vakuu — 250 g

PUPEK (flap) 20/ 275,-
Plochý sval grilovaný po vlákně, zraje 45 dní ve vakuu, podáváme filírovaný — 250 g

VEVERKA 15/ 254,-
Vnitřní sval kořeněné chuti, zraje 28 dní ve vakuu — 250 g

KRČNÍ FILET 2/ 288,-
Vnitřní část krčního svalu, zraje 28 dní ve vakuu — 250 g

Degustační talíř ..... cena podle druhu mas
3 druhy steaků dle výběru každý o váze 125 g

OMÁČKY KE STEAKŮM

Smetanovo-lanýžová (7) 59,-
Krémová se zeleným pepřem (7) (9) 25,-
Omáčka z portského vína s demi glace (9) 25,-
Bylinkovo-smetanová (3) (7) 25,-
Chimichurri
(pikantní bylinková salsa s česnekem a cibulí) 25,-

STEAKY A RYBY

200 g Grilované kachní prso na pomerančové karotce s petrželkou a omáčkou z portského vína 7 12 238,-

200 g Vepřová panenka s grilovanou zeleninou doplněná o krémovou omáčku se zeleným pepřem 6 7 205,-

350 g Marinovaný vepřový kotlet s kostí na restovaných žampionech s česnekem a pečenými cherry tomaty 9 189,-

350 g Vepřový kotlet na kosti podávaný s restovaným krémovým špenátem s kořenovou zeleninou 7 9 187,-

200 g Kuřecí prso s kůží s grilovanou zeleninou ochucenou bazalkovým pestem 7 155,-

200 g Grilovaný losos na křupavých salátech s cukrovým hráškem, sezónní zeleninou, hořčičným dresingem a limetkou 4 10 244,-

200 g Grilovaný losos s omáčkou Choron (holandská omáčka s tomaty) a restovanou kedlubnou s bylinkami 3 4 7 12 248,-

Hovězí burger se sýrem čedar, anglickou slaninou, ledovým salátem, rajčetem, křupavou červenou cibulkou v naší bulce s hranolky Julienne a koktejlovou omáčkou 1 3 6 7 9 11 185,-

HLAVNÍ JÍDLA

Konfitované kachní stehno s dušeným červeným zelím a bramborovými šiškami 1 3 189,-

300 g Marinovaná vepřová krkovice na pikantní červené cibuli s papričkami jalapeños a slanině, bbq 185,-

150 g Smažený telecí řízek s bramborovou kaší a kyselou okurkou 1 3 7 195,-

0,5 kg Masitá vepřová žebra s čerstvým křenem, hořčicí, rozpečeným chlebem a pikantním zelným salátem 1 6 9 10 128,-

200 g Smažený kuřecí řízek v kukuřičných lupíncích s máslovou bramborovou kaší a okurkovým salátem 1 3 7 156,-

250 g Dlouho tažený hovězí krk v omáčce z hrubozrné hořčice, šťouchané brambory se slaninou 1 7 9 10 12 193,-

ČERSTVÉ TĚSTOVINY

Spaghetti s restovanými kousky kuřecích prsou se smetanovým listovým špenátem, zdobené parmezánem 1 3 7 149,-

Spaghetti aglio olio e peperoncino s pancetou a parmazánem 1 3 7 9 138,-

SALÁTY

Pečená červená řepa s čerstvým sýrem z české farmy s rukolou, karamelizovanými vlašskými ořechy a jablky 7 8 74,-

Míchaný salát s chipsy celeru a červené řepy ochucený balsamicem a olivovým olejem 9 75,-

Malý salát z trhaných listů ochucených balsamicovým octem a panenským olivovým olejem .. 53,-

Caesar salát s krutony a domácím dresinkem
- s kuřecím grilovaným prsem 3 4 7 10 145,-
- s marinovanými kousky lososa 3 4 7 10 162,-

Variace salátů s rajčaty, opečenými plátky brambor, grilovanou filírovanou panenkou a medovo-hořčičným dresinkem 10 149,-

Seznam potravinových alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek - nejedná se o celiakii, výrobky z nich
2. Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
3. Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život
8. Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO_2
13. Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

PŘÍLOHY A DIPY

Hranolky Julienne 6 39,-
Opečené brambory s cibulkou a anglickou slaninou 35,-
Bramborová máslová kaše 5 7 35,-
Vařené brambory s máslem 7 25,-
Šťouchané brambory s jarní cibulkou 7 35,-
Opečené brambory ve slupce s česnekovým dresinkem 3 7 30,-
Lanýžová bramborová kaše 5 7 40,-

Dušený listový špenát s česnekem 7 35,-
Dušená brokolice 35,-
Restované fazolové lusky s česnekem 35,-
Jasmínová rýže 39,-
Domácí bramborové noky 1 3 7 45,-
Grilovaná zelenina 7 45,-
(cuketa, lilek, paprika, cibule, rajče)
2 ks Chléb 1 12,-
Bagetka s česnekovým máslem 1 3 7 35,-

Česnekový dip 3 7 25,-
Bylinkový dip 3 7 25,-
Blue Chesse dip 3 7 25,-
Česneková majonéza 3 25,-
Chilli majonéza 3 25,-
BBQ omáčka 9 25,-
Chilli sweet 25,-
Tatarská omáčka 3 15,-
Koktejlová omáčka 3 9 25,-
Hořčice 10 10,-
Kečup 9 15,-

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU

objednávka min. tři dny předem

4 000 g Dozlatova vypečená husa s variací knedlíků, bílým a červeným dušeným zelím 1 3 ... 1 590,-

2 400 g Dozlatova vypečená kachna s bramborovými knedlíky a červeným zelím s brusinkami 1 3 950,-

1 500 g Vepřové zadní koleno s křenem, hořčicí a cibulí s čerstvým chlebem 1 10 310,-

Poslední objednávky pro kuchyň přijímáme 1h 15min. před koncem otvírací doby.

APERITIVY

Campari Bitter	0,04 l	40,-	Royal Oporto	0,04 l	30,-
Cinzano Bianco	0,1 l	40,-	Sandeman Porto Ruby	0,1 l	75,-
Cinzano Rosso	0,1 l	40,-	Sandeman Porto Tawny Imperial	0,1 l	105,-
Cinzano Extra Dry	0,1 l	40,-	Crodino nealkoholické	0,1 l	50,-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Točené limonády

Kofola 0,5 l 35,-/0,4 l 28,-/0,3 l 21,-

Top Topic Malinovka 0,5 l 35,-/0,4 l 28,-/0,3 l 21,-

Ostatní nápoje

Vinea Bílá, Červená	0,25 l	30,-
Orangina Originál	0,25 l	35,-
Chito Tonic, Ginger	0,25 l	30,-
Rauch ledový čaj broskev, citrón	0,33 l	35,-
Rajec nesycený, jemně sycený, sycený	0,33 l	20,-
Rajec jemně sycený	0,75 l	50,-

Evian	0,75 l	80,-
Badoit	0,75 l	80,-
Rauch džusy	0,2 l	30,-

jablko, multivitamin, pomeranč s dužinou, černý rybíz, jahoda, meruňka, hruška, červený pomeranč, višeň, borůvka, brusinka, malina-broskev

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	30,-	Redbull	0,25 l	60,-

Naše limonády

Mátová limonáda	0,4 l	48,-	Bezinková s lístky máty	0,3 l	35,-
Okurková limonáda	0,4 l	48,-	Citronáda s plátky citrónu	0,3 l	35,-

Džbánek

točené vody	0,25 l	5,- / 0,5 l 10,- / 1 l 15,-	perlivé vody	0,25l	8,- / 0,5 l 16,- / 1 l 32,-

PIVO

Čepované pivo z tanku

Gambrinus 11° Excelent ❶ nepasterizovaný

Velká hladinka	0,5 l	32,-	Malá hladinka	0,3 l	20,-	Šnyt 0,3 l 20,-	Mlíko 0,3 l 20,-

Čepované pivo sudové

Gambrinus 12° ❶ nefiltrovaný

Velká hladinka	0,5 l	36,-	Malá hladinka	0,3 l	22,-	Šnyt 0,3 l 22,-	Mlíko 0,3 l 22,-

Pilsner Urquell 12° ❶

Velká hladinka	0,5 l	39,-	Malá hladinka	0,3 l	24,-	Šnyt 0,3 l 24,-	Mlíko 0,3 l 24,-

Nealko Birell světlý ❶	0,5 l	24,-	Kozel tmavý ❶	0,5 l	29,-
Nealko Birell světlý ❶	0,3 l	16,-	Frisco	0,33 l	40,-
Nealko Birell polotmavý ❶	0,5 l	29,-	jablko citron, brusinka, černý rybíz		
Kingswood	0,4 l	40,-	Gambrinus ochucený ❶	plech 0,5 l	29,-
(alkoholický nápoj z jablečného kvasu, podávaný na ledu)			Nealko Birell ochucený ❶	plech 0,5 l	29,-

VÍNA SUDOVÁ Z VINAŘSTVÍ VAJBAR

Bílé – Chardonnay – polosuché, Tramín červený – polosuché

Červené – Modrý Portugal – suché, Růžové – Frankovka – polosuché

Džbánek ⓬	0,5 l	70,-	Džbánek ⓬	0,25 l	35,-

SEKTY A CHAMPAGNE

Bohemia Demi sec	0,75 l	240,-	Bohemia Sekt nealko	0,75 l	240,-
Bohemia Brut	0,75 l	240,-	Mumm Cordon Rouge Brut Sekt	0,75 l	1500,-
Bohemia Sekt PRESTIGE BRUT	0,75 l	440,-			

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Whiskey's a Bourbon's

Chivas Regall 12 y. o. ❶	0,04 l	90,-
Chivas Regall EXTRA	0,04 l	90,-
Jameson ❶	0,04 l	50,-
Jameson Select Reserva	0,04 l	80,-
Tullamore Dew ❶	0,04 l	60,-
Jim Beam ❶	0,04 l	55,-
Jack Daniels ❶	0,04 l	70,-
Aberlour 12 y. o.	0,04 l	100,-
Strathisla 12 y. o.	0,04 l	90,-
Glenfiddich 12 y. o. ❶	0,04 l	65,-

Destiláty a likéry

Vodka Absolut ❶	0,04 l	40,-
Vodka Absolut Vanilia ❶	0,04 l	45,-
Vodka Ruskij Standart ❶	0,04 l	40,-
Gin Beefeater	0,04 l	45,-
Gin Plymouh	0,04 l	55,-
Tequila Olmeca Silver	0,04 l	55,-
Tequila Olmeca Gold	0,04 l	55,-
Captain Morgan spiced	0,04 l	55,-
Božkov Tuzemský	0,04 l	30,-
Božkov Tuzemský speciál	0,04 l	35,-
Havana club***	0,04 l	45,-
Havana club 7 y. o.	0,04 l	70,-
Havana club Seleccion de Maestros	0,04 l	110,-
Ron Zacapa	0,04 l	120,-
Puschkin (time warp)	0,04 l	35,-
Malibu	0,04 l	40,-
Pepermintka	0,04 l	30,-
Becherovka	0,04 l	38,-
Becherovka Lemond	0,04 l	38,-
Jägermeister	0,04 l	50,-
Fernet Stock, Citrus	0,04 l	38,-
Ořechovka Žufánek 35%	0,02 l	25,-
Slivovica Žufánek 50%	0,02 l	30,-
Višňovka Žufánek 20%	0,02 l	25,-
Pircher (tyrolská hruškovice)	0,02 l	35,-
Calvados	0,04 l	50,-
Baileys ❼	0,04 l	50,-
Berentzen kyselé jablko, trpké švestky	0,04 l	35,-
Vaječný likér ❸	0,04 l	30,-
Licor 43 ❼	0,02 l	35,-
Ramazzotti Aperitivo	0,04 l	45,-
Ramazzotti Amaro	0,04 l	40,-
Ramazzotti Sambuca	0,04 l	40,-

Brandy, Cognac, Metaxa

Metaxa 5*	0,04 l	45,-
Metaxa 7*	0,04 l	55,-
MetaXa G. O. R. 12*	0,04 l	80,-
Rémy Martin V. S. O. P.	0,04 l	85,-
Martel XO	0,04 l	335,-

MÍCHANÉ NÁPOJE

Alkoholické míchané nápoje

Mojito	89,-
Cuba Libre	80,-
Piňa Colada ❼	89,-
Maxi Mojito 8v1	700,-
Maxi Cuba Libre 8v1	580,-
Chupitto	40,-

Nealkoholické míchané nápoje

Nealko Mojito	45,-
Virgin Colada ❼	50,-

Gambrinus

ČERSTVOST

Závoz přímo z pivovaru do provozovny hned po stočení.

CHUŤ

Tankové pivo není pasterováno a proto je servírováno na stůl se všemi vůněmi a chuťovými vlastnostmi tak, jak si to přál sládek, který pivo vařil.

KVALITA

Pivo je skladováno v zachlazených boxech se skladovací teplotou 5–10 °C, nemění chuť, protože nepřichází do styku se vzduchem.

Kocanda
RESTAURACE

Platnost od 20. 4. 2016
Odpovědná osoba: Michal Ryšlavý
Restaurace Kocanda
Plynárenská 325/47, Ústí nad Labem
telefon: +420 773 826 943
www.restauracekocanda.cz