

MENU

Restaurace Grohmanka

Jídelní /nápojový lístek

Poslední objednávka do kuchyně 20:00 hodin.

Seznam alergenů na vyžádání.

Otevírací doba 11:00-21:30

Polední menu 11:30-14:00

Alergeny jsou vyznačeny pod každým jídlem

MENU

Restaurace Grohmanka

PŘEDKRM	SALÁTY
<p>Pikantní tvarůžkový tatarák, opečený toast 129,- <i>(olomoucké tvarůžky, chilli, zakysaná smetana, paprika, pivo) A: 1,7</i></p>	<p>Salát Caesar 279,- <i>(200g římský salát, 100g kuřecí maso, slanina, sýr grand moravia, ančovičky, žloutek, hořčice, majonéza) A: 1,3,4,7,10</i></p> <p>Salát s grilovaným hermelínem a schwarzwaldskou šunkou, toust 235,- <i>(200g římský salát, 100g hermelín, schwarzwaldská šunka, zálivka) A: 1,7</i></p>
POLÉVKA	VEGE JÍDLA
<p>Masový vývar 85,- <i>(maso hovězí nebo kuřecí, kořenová zelenina, domácí nudle) A: 1,3,9</i></p> <p>Česneková polévka 55,- <i>(vývar, česnek, šunka, sýr, vejce, krutóny) A: 1,3,7</i></p> <p>Poctivá kulajda 55,- <i>(vejce, kopr, smetana, ocet, brambory) A: 1,3,7</i></p>	<p>Tagliatelle pomodoro se sýrem grand moravia 170,- <i>(200g domácí těstoviny, česnek, rajčata, sýr) A: 1,3,7</i></p> <p>Smažený sýr 159,- <i>(200g sýr eidam, vejce, strouhanka) A: 1,3,7</i></p>
DĚTSKÁ JÍDLA	SLADKÁ JÍDLA
<p>150g Kuřecí plátek (BA) 109,-</p> <p>150g Smažený sýr (1,3,7) 129,-</p> <p>150g Kuřecí stripsy (1,3) 129,-</p>	<p>Domácí palačinky 125,- <i>(2ks palačinky, džem, ovoce, zmrzlina, šlehačka) A: 1,3,7</i></p> <p>Horké maliny 105,- <i>(mražené maliny, cukr, vanilková zmrzlina, šlehačka) A: 7</i></p>

Alergeny jsou vyznačeny pod každým jídlem

MENU

Restaurace Grohmanka

HLAVNÍ JÍDLA	PŘÍLOHY
Vepřová panenka 229,- s liškovou omáčkou <i>(200g vepřová panenka, lišky, smetana) A: 1,7</i> K jídlu doporučujeme Tramín červený (Dufek)	200g Vařené brambory 55,- 200g Hranolky 79,- 200g Brambory grenaille 65,- se slaninou
Plněná vepřová panenka 229,- s švestkovou omáčkou a rozmarýnem <i>(200g vepřová panenka, švestky sušené, povidla)</i> <i>bez alergenů</i> K jídlu doporučujeme Pálavu (Dufek)	200g Bramboráčky (3) 55,- 200g Grilovaná zelenina 69,- 1ks pečivo (1) 11,-
Steak z hovězí svíčkové 410,- s krémovou omáčkou ze zeleného pepře <i>(200g hovězí svíčková, nakládaný zelený pepř,</i> <i>smetana, Napoleon) A: 1,7</i> K jídlu doporučujeme Pinot noir výběr z hroznů (Dufek)	OMÁČKY
Pečené hovězí žebra s BBQ 329,- <i>(400g nakládaných hovězí žebírek, BBQ omáčka)</i> <i>bez alergenů</i> K jídlu doporučujeme Frankovku (Dufek)	Kečup 32,- Tatarská majonéza 45,-
Steak z vepřové krkovičky 265,- <i>300g vepřové krkovičky</i> <i>bez alergenů</i> K jídlu doporučujeme Irsaie Olivera p.s (Dufek)	
Ošatka mini řízečků 325,- <i>(250g kuřecí maso, 250g vepřové maso)</i> A: 1,3	
Hovězí tatarák, topinky 410,- 325,- <i>(200g hovězí svíčková) A: 1,3,10</i>	

Alergeny jsou vyznačeny pod každým jídlm

NÁPOJOVÉ MENU

Restaurace Grohmanka

LIHOVINY	ZEMSKÁ VÍNA
<p>Pepermintový likér 45,-</p> <p>Griotka 50,-</p> <p>Becherovka 60,-</p> <p>Jesenická bylinná 50,-</p> <p>Jägermeister 68,- <i>originál/pomeranč</i></p> <p>Slivovice Budík 60,-</p> <p>Fernet 50,- <i>stock/citrus</i></p> <p>Praděd 50,-</p> <p>Gin Beefeater 60,-</p> <p>Finladiá vodka 50,-</p> <p>Rum Republika 65,-</p> <p>Rum Božkov 40,-</p> <p>Rum Aniversario 85,-</p> <p>Rum Brugal 130,-</p> <p>Jim Beam 60,-</p> <p>Jack Daniels 85,- <i>original/ fire/honey</i></p>	<p>VINÁŘSTVÍ DUFEK</p> <p>Pálava 2dcl 65,-/245,- <i>(bílý, polosuchý)</i></p> <p>Rulandské šedé 2dcl 55,-/199,- <i>(bílý, polosuchý)</i></p> <p>Tramín červený 2dcl 55,-/ 199,- <i>(bílý, polosuchý)</i></p> <p>Veltlínské zelené 2dcl 55,-/199,- <i>(bílý, suchý)</i></p> <p>Zweigletrebe 2dcl 55,-/199,- <i>(červený, suchý)</i></p> <p>Frankovka 2dcl 55,-/199,- <i>(červený, suchý)</i></p> <p>Ryzlink vlašský 2dcl 55,-/199,- <i>(bílý, polosuchý)</i></p> <p>Zweigletrebe rose 2dcl 69,-/252,- <i>(růžový, polosladký)</i></p>
POCHUTINY	PERLIVÁ VÍNA
<p>Tyčinky 35,-</p> <p>Arašídové solené 35,-</p> <p>Mandle pražené 65,-</p> <p>Brambůrky 45,-</p>	<p>Zweigletrebe rose 330,- <i>(frizzante, růžový, polosladký)</i></p> <p>Pascal Mazet (champagne) 2900,-</p> <p>Sekt pálava 849,- <i>(bílý, suchý, extra dry)</i></p> <p>Bohemia sekt nealko 390,-</p> <p>Prosecco 270,-</p>

NÁPOJOVÉ MENU

Restaurace Grohmanka

JAKOSTNÍ VÍNO S PŘÍVLASTKEM

Co cítíte ve vínu...

Muškat moravský

2dcl 110,-/435,-

(bílý, polosuchý)

- Vinařství Dufek 2022, přívlastek: pozdní sběr
- oblast: Morava, podoblast: Slovácko

Muškat moravský je Moravská odrůda světle žluté barvy s vůní muškátového oříšku až citronových jemných tónů, které zdůrazňuje pikantní kyselinka.

Kyselinka 4,8 g/l
Cukr 11,8 g/l



Irsai oliver

2dcl 110,-/435,-

(bílý, polosuchý)

- Vinařství Dufek 2022, přívlastek: pozdní sběr
- oblast: Morava, podoblast: Slovácko

Odrůda pochází z Maďarska. Víno je světle žluté barvy s výraznou muškátovou vůní. V chuti je jemně kořenité, se zbytkovým cukrem a středně dlouhou dochutí. K pití je vhodnější jako mladé víno.

Kyselinka 6,4g/l
Cukr 8,8 g/l



Pinot noir

2dcl 110,-/435,-

(červené, suché)

- Vinařství Dufek 2021, přívlastek: pozdní sběr
- oblast: Morava, podoblast: Slovácko

barva vína je sytě cihlové barvy s typickou vůní lesního ovoce, především jahod. Zrálo ve francouzských sudech, je mohutné s pikantní tříslovinou, harmonické s dlouhou dochutí. Vhodné k uložení na 5-10 i více let.

Kyselinka 5,8 g/l
Cukr 1,7 g/l



Sauvignon

2dcl 110,-/435,-

(bílý, polosuchý)

- Vinařství Dufek 2022, přívlastek: pozdní sběr
- oblast: Morava, podoblast: Slovácko

Sauvignon je odrůda pravděpodobně pochází z Francie. Víno je barvy spíše zelenožluté s velmi výraznou vůní přezrálých broskví až černého rybízu. V chuti je svěží s pikantní kyselinkou a střední dochutí.

Kyselinka 6,3 g/l
Cukr 6,2 g/l

