



MENU

Chuťovky k pivu



50g Škvarková pomazánka s cibulkou, pečivo

38 Kč

100g Mix sýrů v chilli oleji s česnekem a mladou cibulkou, pečivo

69 Kč

200g Pivovarské prkno (uzená krkovička, klobása, uzený bok, sýry, křen, hořčice, pikantní zeleninové špízky), pečivo

119 Kč

100g Pivní utopenec naložený v našem tmavém pivu Malvaz, pečivo

57 Kč

100g Buřty na tmavém pivu Malvaz, pečivo



65 Kč

150g Pivovarská topinka s pikantní masovou směsí sypaná sýrem

89Kč

100g Kuřecí játra na cibulce zalitá sádlem, pečivo

63 Kč

100g Pikantní bůček "Kujebák", pečivo

83 Kč

100g Hovězí namíchaný tatarák "Klasik" s topinkami

157 Kč

Polévky



0,33l Kuřecí vývar se zeleninou a nudlemi

35 Kč

Další polévka dle denní nabídky



150g Španělský ptáček

145 Kč

150g Svíčková s hovězím masem a brusinkovým terčem

**Náš
Tip**

145 Kč

150g Pivovarský guláš z hovězího masa

145 Kč

150g Vepřové výpečky se zelím

145 Kč

180g Řízek z vepřové krkovičky

145 Kč

150g Smažený sýr (eidam 30%)

135 Kč

200g Treska na bylinkovém másle

135 Kč

300g Bramborák s masovou směsí

135 Kč

300g Cmunda po kaplicku

135 Kč

Kujebácké speciality



200g Špalek z panenky (médium) na liškové omáčce (doporučená příloha: bramborové špalíky)

235 Kč

250g Vepřový steak s restovanou kukuřicí na másle s nivou a smetanou
(doporučená příloha: kovbojská bageta)

**Náš
Tip**

239 Kč

250g New York strip steak s naší BBQ omáčkou

239 Kč

200g Grilované špalíky z kuřecích stehen marinované v pikantním jogurtu

195 Kč

500 g Pikantní kuřecí křídla na medu a sezamu

165 Kč

300g Grilovaná vepřová žebírka v pivní marinádě, křen, hořčice, chléb

196 Kč

200g Pivovarská jehla (kuřecí a vepřové maso, zelenina) pečená na tmavém pivu Malvaz

223 Kč

Pro více jedlíků



1500g Kolená pečené na našem tmavém pivu Malvaz, hořčice, křen,
pikantní zeleninové špízky, chléb

398 Kč

700g Pečená půlka kuřete v pekáčku s bramborami, slaninou a pečenou cibulí

243 Kč

Saláty a zelenina



300g Ledový salát s grilovanými kuřecími kousky, česnekovou majonézou a sýrovými chipsy

(200g ledového salátu, 100g kuřecích prsou)

165,-

300g Salát z červené řepy s grilovaným camembertem

(200g červená řepa, 100g camembert, vlašské ořechy, med)

135,-

200g / 100g Salát Coleslaw (hlávkové zelí, mrkev, celer, majonéza)

78,- / 39,-

Dětské menu - nekořeněné



60g Kuřecí mini řízečky, hranolky Julienne, kečup

95 Kč

80g Přírodní kuřecí plátek, hranolky Julienne, kečup

95 Kč

120g Tvarohové knedlíčky s lesním ovocem

95 Kč

1 ks Palačinka s džemem, sypaná kakaem, šlehačka

64 Kč

Přílohy



200g Hranolky (steakové, Julienne)	35 Kč
200g Opečené brambory (česnek, bylinky)	39 Kč
200g Bramborové špalíky	39 Kč
200g Štouchané brambory s cibulkou	35 Kč
160g Houskový knedlík	28 Kč
100g Rýže	28 Kč
160g Kovbojská bageta	35 Kč
120g Rozpečená bageta	28 Kč
200g Ošatka pečiva	35 Kč
1ks Topinka	10 Kč
200g Nakládaná zelenina	37 Kč
120g Pikantní špízky	48 Kč

Dresinky a omáčky



50g Česneková majonéza	32 Kč
50g Pikantní dip	32 Kč
50g Bylinkový dip	32 Kč
50g Naše BBQ omáčka	32 Kč
50g Naše tatarka	38 Kč
30g Kečup	17 Kč
30g Hořčice	17 Kč
20g Křen	27 Kč

Dezerty



100g Teplá jablečná taštička s vanilkovou omáčkou

72 Kč

100g Malinový fondant se šlehačkou

59 Kč

140g Jablečný koláč s karamellem

79 Kč

110g Dort s bílou čokoládou a pekanovými ořechy

89 Kč

130g Crunch cake

89 Kč

Ostatní dle denní nabídky

Vítáme Vás

Vážení hosté,

snažíme se, aby jste jídla dostávali v té nejvyšší kvalitě a úpravě, proto upozorňujeme, že doba přípravy je vždy závislá na složitosti objednávky a počtu objednávek před vámi. Děkujeme za pochopení.

Vše připravujeme z čerstvých surovin od lokálních dodavatelů.

Doba přípravy může trvat 45 až 60 minut. **Poloviční porce budou účtovány za 70% z ceny.**

Záleží nám na Vaší spokojenosti, veškeré připomínky bychom proto rádi vyřešili ihned na místě.

Provozní doba kuchyně: pondělí - čtvrtek: do 21:00, pátek - sobota: do 22:00, neděle: do 20:00. Poslední objednávky do kuchyně přijímáme 30 minut před uvedenými časy.

Uvedené váhy masa jsou v syrovém stavu. Uvedené ceny jsou včetně DPH a jsou platné od 25. 5. 2020.

Menu s obsaženými alergeny v pokrmech a nápojích je k dispozici na vyžádání u obsluhy.



0 pivovaru



Kujebák byl prý hádavý obyvatel **Vysokého Mýta**, možná také kdysi dávno švec, ale zcela jistě to byla značka piva, které se vařilo v původním měšťanském pivovaru. Historie vaření piva ve Vysokém Mýtě sahá až do středověku a ukončena byla po 2.světové válce. Majitel pivovaru se rozhodl na tuto tradici navázat a nyní můžete **12% pivo Kujebák** ochutnat u nás na čepu.

Oživilo jsme i ostatní původní typy pív. **Malvaz, tmavé speciální, bavorského typu** a pod značkou **Vysokomýtské pivo** vaříme výčepní desetistupňové. Hotová piva leží v tancích a na čep se dostanou ze dvou 1 000 l výčepních tanků. Ve výrobě je využívána moderní technologie, čímž je zaručená stálá chuť a kvalita pív. Varny jsou součástí stylové restaurace s otevřenou kuchyní. V jídelním lístku naleznete pestrou nabídku studených i teplých chuťovek k pivu, tradiční jídla české kuchyně, speciality, saláty a dezerty. Kuchaři dbají na výběr kvalitních surovin lokálního charakteru, nepoužívají náhražky, dochucovadla.

Díky širokému portfoliu rodinných firem majitele, můžeme hostům nabízet jasný původ masa, **vlastní uzenářské výrobky i bylinné a ovocné sirupy**. V recepturách pokrmů se hojně využívají naše piva. Díky konceptu otevřené kuchyně si můžete dopřát nevšední zážitek přípravy pokrmů od samého začátku. Využití pro nejrůznější soukromé a firemní akce lze i dřevěné patro s kapacitou 50 míst, kde je k dispozici projektor a promítací plátno. Celková kapacita je až 110 míst. Kromě kuchyně je v pivovaru i bar s osmi kohoutovým výčepem. V létě je k dispozici **malebná zahrádka s letní terasou a venkovní výčep s pergolou**. Jsme rodinný podnik a snažíme se dopřát hostům příjemný zážitek a prostor pro odpočinek, relaxaci a zábavu s rodinou či přáteli.

Odpovědný vedoucí: provozní pivovar
MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR KUJEBÁK
Husova 216, Vysoké Mýto 566 01
tel.: 602 445 213
e-mail: info@pivovarkujebak.cz
www.pivovarkujebak.cz