



Jídelní a nápojový lístek

*Hostinec U Křivého psa
zprůjemňuje život svým hostům již tři sta let.*

*Rezervace přijímáme na tel: 558 64 64 64
www.krivypes.com*



Historie

Barokní hostinec U Křivého psa

Bývalý zájezdní hostinec na Slezské ulici pochází z druhé poloviny 18. století a ve své době nesl název U černého orla.



Hostinec mezi lety 1910–13

Původní zájezdní hospodu vystavěla frýdecká vrchnost a pronajímala ji zájemcům. Celý areál zabíral značně velkou plochu. Prostorovou formanku doplňoval čeledník, který teprve v padesátých letech ustoupil rozšiřované cestě. Rozložitá stáj byla později přeměněna na byty. Na prostranném dvoře stály stodoly, při chodníku staroměstském zase kůlny, po kterých dnes není už ani památky.

Hospoda získala na ceně, když byla v roce 1788 dostavěna hlavní poštovní a obchodní cesta z Frýdku do Těšína.

Původní sortiment služeb v zájezdní hospodě byl velmi skromný. Ubytování v několika světnicích pro ty bohatší, ostatní spali v čeledníku. K občerstvení pivo, víno a kořalka, chléb, sýr, uzené maso či vuřty – teplá kuchyně byla jen pro domácí.

Dá se s nadsázkou říci, že kolem hospody U černého orla kráčely dějiny.

V roce 1748 táhlo přes Frýdek – Místek ruské vojsko v síle asi čtyřiceti tisíc mužů na pomoc císařským.

O jednatřicet let později, v roce 1779 se zase tudy navracel z Fryštátu po „míru těšínském“ císař Josef II. Je docela dobře možné, že se zde na chvíli zastavil občerstvit. Odtud putoval v kočáře přes Místek na Moravu.

Další významnou osobností byl generalissimus ruských vojsk Alexander Vasiljevič Suvorov, kníže italský, hrabě rymnický, říšský hrabě německý.

Do Frýdku přijel 8. února 1800 na cestě z italsko-švýcarského tažení. Těžce nemocný a pozvolna umírající vojevůdce se ubytoval v hospodě Na Slezské, pobyl tu i následující den. Do Těšína pokračoval až 10. února. Zemřel zakrátko, patnáctého května 1800.

Maršál Michail Illiarionovič Kutuzov, kníže smolenský, do Frýdku přijel v čele ruské armády 28. září 1805 při své cestě do Rakous. Ubytoval se v v hostinci U černého orla a pobyl tu ještě 29. září, kdy zde přijal hlášení velitelů jednotlivých kolon. Odcestoval 30. září do Nového Jičína a odtud do Brna.



Pohled na hostinec – kolem roku 1895

Kolem hostince projížděl 24. září roku 1814 i ruský car Alexander I., který cestoval na Vídeňský kongres. Při návratu do Ruska 24. prosince téhož roku jej na tomto místě vítal početný zástup lidí.

Mgr. Jaromír Polášek, Muzeum Beskyd
Výňatek textu z publikace Nestárnoucí hospody
(Petr Broulík 2008)

Alexandr Suvorov – vojenské gusto generalissima



Feldmaršál Suvorov měl pověst vojevůdce, jenž neutrpěl za svojí vojenskou kariéru (což je přes 60 bitev) žádnou porážku. Byl vyznamenán všemi ruskými a četnými cizími vojenskými řády.

„Musíš dokázat, aby tvoji vojáci neměli nikdy nedostatek stravy,“ učil Suvorov důstojníky a generály. „Pečujte o své zdraví!“ – vyzyval vojevůdce. – „Očišťujte žaludek, když se znečistí. Hlad je nejlepší lék.“

Mnohé Suvorovovy rozkazy byly zvlášť věnovány organizaci vojenského stravování.

Vojenský způsob života se projevoval na chutích Suvorova, dokonce když se stal feldmaršálem a generalissimem. Oblíbeným jeho nápojem byl prostý kvas, nejlepším obědem zelná polévka (šti) a kaše.

Suvorov nikdy nesnídal a nikdy nevečeřel. Vstával velmi časně ráno, prakticky v noci, vylil na sebe kbelík studené vody a pak si dal čaj. Měl ho rád černý a nejvyšší kvality.

Alexandr Suvorov byl člověk velice pobožný a přísně držel všechny posty. O Svatém týdnu se spokojil s pouhým čajem, dokonce bez chleba.

Po ranním čaji si zavolal kuchaře a objednal oběd z 4–5 chodů, jež byly podávány v malých hrnčících. Mimo půst to bylo vařené hovězí s kořením, polévka z kyselého nebo čerstvého zelí, občas

kalmycká hustá polévka, pelmeně, různé kaše a také někdy telecí a zvěřina.

Na jaře si rád dal vařenou štiku. V postních dnech měl na stole houby a nadívané houbami pirohy, nadívanou štiku s křenem. Před obědem si vždy dal jednu štamprli sladké kmínové vodky, ale nic víc. U oběda vypil trochu maďarského vína nebo Malagy a o svátečních dnech také pohár šampaňského.

Ovoce a cukroví rád neměl.

Občas mu místo večeře servírovali tenké plátky citrónu posypané cukrem anebo tři lžičky zavařeniny, které zapil sladkým vínem.

Suvorov obědval o osmé ráno. Po obědě spal asi tři hodiny a předtím si dal sklenici anglického piva s nastrouhanou citrónovou kůrou a cukrem. Pak znovu pracoval. A již o desáté odpoledne uléhal k spánku.

Suvorov jedl nikoli stříbrnou, ale cínovou lžící a ujišťoval ostatní, že stříbro obsahuje jed. Nesnášel velké jedlíky. Jistý cizinec ho u oběda překvapil svou chutí k jídlu. Druhý den o tom pověděl:

„Máme poděkovat hostovi, jako první patřičně ocenil mého kuchaře: jedl, jakoby neměl žaludek.“

Zdroj: Wikipedia



Michail Illarionovič kníže Goleniščev-Kutuzov-Smolenskij



Začátek kariéry

Od sedmi let se Michail učil doma, v červnu 1759 nastoupil do Šlechtické dělostřelecké a inženýrské akademie, ve které dělostřelecké předměty vyučoval jeho otec. Již v prosinci tohoto roku získává Kutuzov vojenskou hodnost konduktora 1. třídy (nižší poddůstojník/stevard) se složením přísahy a přiznáním žoldu. Talentovaný mladík se zapojuje do výuky pro důstojníky.

V únoru 1761 Michail zakončil

školu a s hodností inženýraporučíka na ní zůstal jako vyučující matematiky. Roku 1762 byl jmenován velitelem roty Astrachaňského pěchotního pluku, kterému v té době velel plukovník

Alexandr Vasiljevič Suvorov. Od r. 1764 pod velením velitele ruských vojsk v Polsku generálporučíka I. I. Vejrnary, velel malým oddílům, zasahujícím proti polskému odboji. Roku 1770 byl pak převelen k 1. armádě generálfeldmaršála Rumjanceva, dislokované na jihu, a zúčastnil se Rusko-turecké války v letech 1768–1774.

Rusko-turecké války

Velký význam ve formování Kutuzova coby vojévůdce měla bojová zkušenost, kterou získal v období rusko-tureckých válek ve 2. pol. 18. století. V prosinci 1790 se vyznamenal při útoku a obsazení Izmailu. Generál Suvorov v hlášení popsal jeho činy následovně:

„Ukazuje osobní příklad statečnosti a neohroženosti, pod těžkou palbou nepřítelů překonal veškeré překážky; překonal palisádu, předešel protiakci Turků, rychle vystoupal na zdi pevnosti, dobyl baštu a mnoho baterií... Generál Kutuzov útočil na mém levém křídle; ale byl mojí pravou rukou.“

Po dobytí Izmailu Kutuzova povýšili na generálporučíka, vyznamenali řádem sv. Jiří 3. stupně a jmenovali ho velitelem obsazené pevnosti.



Vlastenecká válka (1812)

Ještě před vyklizením Smolenska ruskými vojsky byl po třídenním váhání car Alexandr I. nucen jmenovat svého po bitvě u Slavkova neoblíbeného generála pěchoty Kutuzova vrchním velitelem všech ruských armád a domobrany. 10. srpna car udělil Kutuzovovi titul Nejjasnější kníže. Jmenování Kutuzova vyvolalo vlastenecké nadšení v armádě i u lidu. Podle jednoho ze svědectví se o metodách, kterými bude postupovat proti Francouzům, vyjádřil takto: „My Napoleona neporazíme. My ho obelstíme.“

Kutuzov se rozhodl pronásledovat Napoleona

i za hranicemi. Ve východním Prusku útočily tři skupiny vojsk. Nejsilnější uskupení mělo 33 000 mužů. 30. prosince 1812 přešel Generál York na stranu Ruska. Brzy poté byl u Libavy poražen Mackdonaldův sbor generálem Šepelevem.

Mackdonald se po bitvě u Libavy stáhl do Královce přičemž byl vytrvale pronásledován a po krátkém boji Rusové Královec dobyli.

V prvních lednových dnech Rusové obsadili Elbing, Marienburg a Marienwerder. V této době hlavní armáda překročila Němen a 24. ledna dosáhla Visly a obsadila Plock. 7. února padla Varšava.

V polovině února Rusové dosáhli Odry. Na jaře Rusové dobyli Berlín. 19. března padl Hamburk. V polovině dubna byly hlavní síly soustředěny za Labem. Kutuzov 17. dubna odjel z Hainau, ale 18. dubna se musel ze zdravotních důvodů (nastýdl neboť za sychravého počasí jel na koni) zastavit v Boleslavci. Byl těžce nemocen. Ovšem i přes nemoc velel vojskům.

Dne 28. dubna v 21 hodin a 35 minut v Boleslavci zemřel.

Zdroj: Wikipedia

Jídelní lístek

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha
na vyžádání zákazníka.*

*Doba přípravy jídla je až 45 minut,
podle druhu jídla a počtu hostů v restauraci.*

Váha surovin a masa je uvedena v syrovém stavu.

Poloviční porce jsou účtovány za 70 % ceny.

Vegetariánská jídla jsou označena symbolem 🌱



Zastavení na cestě



- | | | | |
|----|-------|---|-------|
| 1. | 1 ks | Nakládaný hermelín našich kuchařů s feferonkou a pečivem 🌱 | 60 Kč |
| 2. | 150 g | Sýrový talíř (eidam, hermelín, niva, máslo, pečivo) 🌱 | 90 Kč |
| 3. | 150 g | Masový talíř (krkovička, uzené maso, klobása, cibulka, hořčice, křen, pečivo) | 88 Kč |
| 4. | 2 ks | Opékané klobásky, hořčice, křen, pečivo | 77 Kč |
| 5. | 100 g | Masová topinka sypaná sýrem | 80 Kč |
| 6. | 100 g | Tataráček z lososa, tousty | 99 Kč |

Polévka je základ

- | | | | |
|-----|-------|---|-------|
| 7. | 0,4 l | Hovězí vývar s masem a nudlemi | 38 Kč |
| 8. | 0,4 l | Česneková s uzeným masem a chlebovými krutóny | 38 Kč |
| 9. | 0,4 l | Zelňačka se smetanou a uzeninou | 38 Kč |
| 10. | 0,4 l | Dršťková polévka | 40 Kč |

Tradiční jídla



11. 150 g	Hovězí svíčková na smetaně s brusinkovým terčem a karlovarskými knedlíky	140 Kč
12. 150 g	Hovězí zadní v koprové omáčce s vařenými brambory nebo houskovými knedlíky	130 Kč
13. 150 g	Hovězí guláš s houskovými knedlíky a červenou cibulkou	109 Kč
14. 150 g	Pečená krkovička z vepříka na slezském zelí s bramborovými knedlíky	125 Kč
15. 150 g	Pečená krkovička z vepříka s listovým špenátem a bramborovými knedlíky	125 Kč
16. 350 g	Domácí noky s brynzou a slaninou	109 Kč
17. 350 g	Domácí noky se zelím a slaninou	99 Kč
18. 350 g	Pohanka s brynzou a slaninou	99 Kč

Jídla podávaná v kotlíku s chlebem a bagetkami

19. 0,5 l	Masový Boršč se zakysanou smetanou	88 Kč
20. 150 g	Hovězí guláš	109 Kč
21. 150 g	Chilli con carne (pikantní nudličky z vepřové panenky s fazolemi a paprikou)	129 Kč
22. 400 g	Hovězí guláš pana hostinského s fazolemi, zdobený uzeninou a červenou cibulkou	149 Kč

Pánvičky



- | | | |
|-----------|--|--------|
| 23. 400 g | Šunkofleky Křivý pes | 99 Kč |
| 24. 450 g | Pánev Kutuzov (nudličky z vepřové panenky, uzený bok, brambor, cibulka, niva) | 149 Kč |
| 25. 450 g | Sedlácká pánev (uzený bok, žampiony, paprika, cibulka, domácí noky, sýr) | 139 Kč |
| 26. 450 g | Gurmánská pánev (kuřecí nudličky, uzený bok, žampiony, brambor, smetana, niva) | 149 Kč |
| 27. 450 g | Canelloni s ricottou a špenátem
(těstoviny plněné špenátem a ricottou zapečené s bešamelem, rajčaty a parmezánem) 🍀 | 129 Kč |
| 28. 400 g | Valašský kontrabaš s kysaným zelím
(uzený bok, pohanka, brambor, sýr) | 99 Kč |

Speciality Křivého psa



- | | | |
|------------|--|--------|
| 29. 1500 g | Pečené zadní vepřové koleno s hořčicí, křenem, kyselým okurkem a pečivem (doba přípravy je až 45 minut) | 266 Kč |
| 30. 500 g | Pečená vepřová žebírka na prkénku, hořčice, křen, kyselý okurek | 159 Kč |
| 31. 250 g | Suvorova šavle – tři druhy masa na šavliče
(hovězí svíčková, vepřová panenka a kuřecí prso prokládané paprikou a slaninou) | 239 Kč |

Pokrmý z bramborového těsta



32.	300g	Hermelín v bramborovém těstě 🍄	119 Kč
33.	500g	Cmunda hladového pocestného (uzené maso a slezské zelí v bramboráku)	138 Kč
34.	400g	Bramborák plněný kuřecím a vepřovým masem a domácím lečem	142 Kč
35.	450g	Hermelín, kuřecí prso a vepřová krkovička v bramb. těstě	153 Kč

Drůbeží maso



36.	200 g	Kuřecí přírodní medailónky v máslové omáčce s petrželkou	129 Kč
37.	200 g	Kuřecí prso s grilovanou cuketou a citrónovou omáčkou	139 Kč
38.	200 g	Kuřecí kapsa plněná brokolicí a nivou	139 Kč
39.	200 g	Kuřecí kousky ve smetanové omáčce s žampiony	129 Kč
40.	300 g	Rizoto po italsku s kuřecím masem, chřestem a parmezánem	143 Kč
41.	150 g	Kachní játra na šalotce s omáčkou z červeného vína	109 Kč

Vepřové maso



42.	200 g	Plněná panenka se slaninou a žampiony v bylinkové omáčce	162 Kč
43.	200 g	Medailónky z panenky na restované zelenině s omáčkou z celozrnné hořčice	159 Kč
44.	200 g	Nudličky z panenky se žampiony ve smetanové omáčce s koprem	159 Kč

Hovězí maso



45.	200g	Medailónky z pravé svíčkové na šalotce s omáčkou z červeného vína	249 Kč
46.	200 g	Špíz z pravé svíčkové se slaninou a žampiony	259 Kč
47.	150 g	Stroganov z pravé svíčkové	219 Kč
48.	150 g	Tatarský biftek z pravé svíčkové se třemi topinkami (topinka s česnekem navíc 8 Kč)	219 Kč

Pro vaši inspiraci...



*Nakládaný hermelín s feferonkou
(1)*



*Plněná panenka se slaninou a žampióny
(42)*



*Pohankové rizoto s čerstvou zeleninou
(79)*



*Šunkofleky Křivý Pes servírované v pánvi
(23)*



*Masový Boršč se zakysanou smetanou
(19)*

Pro vaši inspiraci...



*Kuřecí prso s grilovanou cuketou
(37)*



*Špíz z pravé svíčkové se slaninou
(46)*



*Jablkový koláč převrácený po anglicku
(80)*



*Mix čerstvé zeleniny s kuřecím masem
(65)*



*Pečená vepřová žebírka na prkénku
(30)*

Pro vaši inspiraci...



*Suvorovova šavle
(31)*



*Hanger steak
(59)*



*Canelloni s ricottou a špenátem
(27)*



*Losos se zelenými fazolkami
(60+96)*



*Pečené zadní vepřové koleno
(29)*



Historický sál z roku 1702 až pro 90 hostů.

Vhodný pro rodinné i firemní akce.

Variabilní uspořádání stolů a židlí – svatební tabule, ples, konference, školení. K dispozici je audiovizuální technika, wifi internet, flipchart.



Řízky



49.	200 g	Smažený kuřecí řízek	98 Kč
50.	200 g	Smažený řízek z vepřové panenky	128 Kč
51.	200 g	Smažený řízek z krkovičky	92 Kč
52.	150 g	Židovský řízek z pravé hovězí svíčkové	209 Kč

Pro naše nejmenší jedlíky



53.	100 g	Rumcajsův talisman – kuřecí prso, svíčková omáčka, noky	80 Kč
54.	100 g	Šípková Růženka – přírodní kuřecí prso s broskví a sýrem, hranolky	80 Kč

Steaky



55.	250 g	Steak z kuřecího prsa	128 Kč
56.	250 g	Steak z vepřové panenky	149 Kč
57.	250 g	Steak z vepřové krkovice	124 Kč
58.	250 g	Steak z pravé hovězí svíčkové	325 Kč

DOPORUČUJEME



59.	250g	Hanger steak – steak z hovězího pupku	248 Kč
Široký kus plochého šťavnatého masa s výjimečnou vůní a chutí. Říká se mu také řeznická panenka, protože řezníci si tento kus masa nechávali pro sebe.			

Omáčka ke steakům

Pepřová omáčka se smetanou	40 Kč
Hříbková omáčka	40 Kč
Omáčka z celozrnné hořčice	40 Kč

Ryby



60.	200 g	Losos grilovaný s bylinkovým máslem	177 Kč
61.	200 g	Losos v koprové omáčce	187 Kč
62.	250 g	Pstruh grilovaný s bylinkovým máslem	144 Kč
63.	200 g	Candát grilovaný s bylinkovým máslem	226 Kč
64.	200 g	Candát na ruský způsob (zapečený s mandlemi, smetanou a sýrem)	246 Kč

Doporučené přílohy k rybám

150 g	Zelené fazolové lusky	35 Kč
150 g	Listový špenát se smetanou	35 Kč

Saláty



Saláty s masem

65.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s kuřecím masem, jogurtovým dressingem a smaženou cibulkou	124 Kč
66.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s vepřovým masem, jogurtovým dressingem a smaženou cibulkou	133 Kč
67.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s hovězím masem, jogurtovým dressingem a smaženou cibulkou	145 Kč
68.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s kuřecím masem, hermelínem, křenovým dressingem a smaženou cibulkou	137 Kč

Saláty přílohové

69.	250 g	Šopský	59 Kč
70.	150 g	Okurkový	35 Kč
71.	150 g	Okurkový se zakysanou smetanou	38 Kč
72.	150 g	Rajčatový s cibulkou	35 Kč
73.	150 g	Míchaná čerstvá zelenina	40 Kč

Kompot

74.	150 g	Kompot dle nabídky	30 Kč
-----	-------	--------------------	-------

Bezmasé pokrmy ❁



75. 150 g	Smažený sýr s domácí tatarskou omáčkou ❁	99 Kč
76. 100 g	Smažený hermelín s brusinkami ❁	99 Kč
77. 150 g	Smažené žampiony ❁	79 Kč
78. 300 g	Rizoto z italské rýže se zeleninou na bílém víně sypané parmezánem ❁	122 Kč
79. 350 g	Pohankové rizoto se zeleninou ❁	79 Kč

Vegetariánská jídla jsou značena symbolem ❁

***Doba přípravy jídla je až 45 minut,
podle druhu jídla a počtů hostů v restauraci.***

Váha surovin a masa je uvedena v syrovém stavu.

Poloviční porce jsou účtovány za 70 % ceny.



Moučníky a dezerty



80. 1 ks	Jablkový koláč převrácený po anglicku se zmrzlinou a šlehačkou	59 Kč
81. 1 ks	Domácí piškotové tiramisu	49 Kč
82. 1 ks	Dort Malakov	49 Kč
83. 2 ks	Palačinky s marmeládou, šlehačkou a polevou	60 Kč
84. 2 ks	Palačinky s tvarohem, rozinkami, šlehačkou a polevou	60 Kč
85. 2 ks	Palačinky se zmrzlinou a šlehačkou	60 Kč

Další dezerty z naší kuchyně dle aktuální nabídky



Přílohy



86. 200 g	Vařené brambory přelitě máslem	35 Kč
87. 200 g	Štuchaný brambor se slaninou a cibulkou	35 Kč
88. 200 g	Opékaný brambor	35 Kč
89. 200 g	Americké brambory	40 Kč
90. 200 g	Steakové hranolky	40 Kč
91. 200 g	Krokety	40 Kč
92. 200 g	Rýže	30 Kč
93. 200 g	Domácí noky	30 Kč
94. 200 g	Grilovaná zelenina	45 Kč
95. 200 g	Listový špenát se smetanou	35 Kč
96. 200 g	Zelené fazolové lusky	35 Kč
97. 1 ks	Pečivo, toust	8 Kč
98.	Košík – výběr pečiva	20 Kč
99. 150 g	Kompot dle nabídky	30 Kč

Přílohové omáčky a pochutiny



100. 50 g	Majonéza, kečup, hořčice	15 Kč
101. 100 g	Okurek, beraní rohy, nakládané cibulky	25 Kč
102. 50 g	Domácí tatarka, ďábelská omáčka, křen	20 Kč



PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ



Nápojový lístek



Aperitivy



0,05 l	Campari	45 Kč
0,10 l	Cinzano – Bianco, Rosso	45 Kč
0,10 l	Martini – Bianco, Extra dry	45 Kč
0,10 l	Metropol – Bianco	35 Kč
0,10 l	Crodino (nealkoholický aperitiv)	40 Kč

Sekty a šumivá vína



0,75 l	Bohemia Demi sec, Rosé	240 Kč
0,75 l	Bohemia Prestige Demi sec	360 Kč
0,75 l	Bohemia sekt nealkoholický	240 Kč
0,75 l	Dětský sekt	100 Kč

Nealkoholické nápoje



0,50 l	Karafa vody s ledem a citrónem	15 Kč
0,33 l	Minerální voda KORUNNÍ – perlivá	22 Kč
0,30 l	Toma NATURA – neperlivá, jemně perlivá, perlivá	22 Kč
0,10 l	Soda	5 Kč
0,10 l	TOČENÁ LIMONÁDA – dle nabídky	6 Kč
0,25 l	Pepsi cola, Pepsi cola light	30 Kč
0,25 l	Mirinda, 7 UP, Tonic	30 Kč
0,25 l	Toma džusy	30 Kč
0,20 l	Ledový čaj	30 Kč
0,25 l	Energetický nápoj	40 Kč
0,25 l	RED BULL	50 Kč

Vinařství KUBÍK Velké Bílovice



Sudová vína

<i>Bílé sudové víno suché</i>	0,20 l dle nabídky	32 Kč
<i>Červené sudové víno suché</i>	0,20 l dle nabídky	32 Kč

Láhvová vína 0,75 l

Bílá vína

<i>Tramín červený</i> – jakostní, suché	185 Kč
<i>Sauvignon</i> – jakostní, suché	185 Kč
<i>Rulandské šedé</i> – jakostní, suché	185 Kč
<i>Tramín červený</i> – pozdní sběr, polosuché	330 Kč
<i>Pálava</i> – výběr z hroznů, polosladké	330 Kč

Červená vína

<i>Modrý portugal</i> – jakostní, suché	185 Kč
<i>Zweigeltrebe</i> – jakostní, suché	185 Kč
<i>Cabernet sauvignon</i> – pozdní sběr, suché	330 Kč
<i>Rulandské modré</i> – výběr z hroznů, suché	330 Kč



Lihoviny a likéry z Laška a Slovácka

Beskydská likérka Staré Město

LAŠSKO

0,04 l	Lašský Angrešt 20 %	29 Kč
0,04 l	Lašská Borůvka 20 %	29 Kč
0,04 l	Lašská Malina 20 %	29 Kč
0,04 l	Bylinná Hořká 35 %	29 Kč
0,04 l	Lysá Hora 35 %	29 Kč

Žufánek – Boršice u Blatnice

SLOVÁCKO

0,04 l	Slivovica 50 %	60 Kč
0,04 l	Hruškovica 50 %	60 Kč
0,04 l	Vínovica 40 %	70 Kč
0,04 l	Ořechovka 35 %	50 Kč
0,04 l	Medový Žufánek 33 %	50 Kč

Beskydská likérka je rodinný podnik specializující se na výrobu přírodních bylinných a ovocných likérů.

Žufánek je rodinný ovocný lihovar se zaměřením na výrobu prvotřídních destilátů a likérů ze 100 % přírodních produktů (ovoce nese certifikát BIO kvality).

Lihoviny a likéry



0,04 l	Tuzemák	30 Kč	0,04 l	Gin Befeater	50 Kč
0,04 l	Griotka	30 Kč	0,04 l	Chivas regal 12 YO	89 Kč
0,04 l	Pepermint	30 Kč	0,04 l	Tullamore Dew	50 Kč
0,04 l	Fernet Stock	30 Kč	0,04 l	Jack Daniels	75 Kč
0,04 l	Fernet Stock citrus	30 Kč	0,04 l	Jameson	60 Kč
0,04 l	Jägermeister	50 Kč	0,04 l	Johny Walker Black	99 Kč
0,04 l	Magister	30 Kč	0,04 l	Baileys	50 Kč
0,04 l	Becherovka	40 Kč	0,04 l	Metaxa 5*	50 Kč
0,04 l	Stará Myslivecká	30 Kč	0,04 l	Metaxa 7*	60 Kč
0,04 l	Borovička spišská	35 Kč	0,04 l	Hennessy fine cognac	99 Kč
0,04 l	Captain Morgan	45 Kč	0,04 l	Tequila sierra Silver	55 Kč
0,04 l	Havana Club bílý	45 Kč	0,04 l	Tequila sierra Gold	65 Kč

Vodky

0,04 l	Amundsen 37,5 %	35 Kč
0,04 l	Amundsen ochucený	33 Kč
0,04 l	Finlandia 40 %	45 Kč
0,04 l	Absolut 40 %	45 Kč

Pivo



Čepovaná piva

0,3 l	Pilsner Urquell	22 Kč	0,5 l	Pilsner Urquell	35 Kč
0,3 l	Radegast 12°	18 Kč	0,5 l	Radegast 12°	28 Kč
0,3 l	Radegast 10°	17 Kč	0,5 l	Radegast 10°	27 Kč
0,3 l	Černý kozel 10°	17 Kč	0,5 l	Černý kozel 10°	27 Kč
0,3 l	Birell	18 Kč	0,5 l	Birell	28 Kč

Lahvová piva

0,5 l	Birell světlý	28 Kč
0,5 l	Birell polotmavý	28 Kč
0,3 l	Frisco	35 Kč
0,5 l	Gambrinus ochucený	28 Kč

Teplé nápoje



Espresso	33 Kč	Frappé	36 Kč
Cappuccino	40 Kč	Horká čokoláda – tmavá	40 Kč
Caffé latte	49 Kč	Horká čokoláda – bílá	40 Kč
Turek	30 Kč	Grog	35 Kč
Káva irská	67 Kč	Svařené víno	38 Kč
Káva alžírská	46 Kč	Horký Francouz	33 Kč
Káva vídeňská	43 Kč	Čaj Manuel	30 Kč
Nescafé	33 Kč	Horký TOMA džus	35 Kč
Ledová káva	48 Kč	Med	6 Kč

Cukrovinky a doplňkový sortiment



Tyčinky Havlík	20 Kč
Chips Lays	30 Kč
Arašídy	30 Kč
Pistácie	40 Kč
Pražené mandle (na váhu 50 g)	45 Kč
Žvýkačky	20 Kč
Olivy	30 Kč





Ubytování v podkrovních klimatizovaných pokojích s replikami dobového nábytku



★★★
Penzion
U Křivého psa



Historie

Hostinec U Křivého psa zpřijemňuje život svým hostům již tři sta let. Barokní patrový dům byl znám jako zájezdní hostinec s názvy U mýta nebo U černého orla. V polovině minulého století se jmenoval Na veselé. Ne vždy však tu v minulosti vládl duch pohody tak, jak je tomu dnes. Jako vzpomínka na tyto časy visí ve vstupní hale restaurace mramorová deska s portréty vojevůdců Suvorova a Kutuzova, kteří zde kdysi pobývali.



Současnost

Po dlouhém desetiletí, kdy budova chátrala, byla v druhé polovině devadesátých let zřejmě zrekonstruována.

V přízemí se nachází restaurace s 90 místy u stolu. Je proslulá svou tradiční českou kuchyní.

Klenuté stropy a stylový interiér vás jistě osloví.

O patro výše se nachází prostorná místnost s původními trámovými stropy z roku 1707.

Její kapacita je až 100 míst. Umožňuje pořádání různých soukromých i firemních akcí.

Penzion v podkrovních prostorách je vybaven replikami dobového nábytku, které se dobře snoubí s nezbytným komfortem.

Pokud vyhledáváte pro sebe a své přátele romantické prostředí jste zde na správném místě.

Celkem jedenáct pokojů nabídne vysokou úroveň ubytování a služeb. I ten nejnáročnější klient si přijde na své. Také Vás zde rádi uvítáme a vynasnažíme se splnit všechna Vaše přání.



Hostinec U Křivého psa

Adresa:

Hostinec U Křivého psa

Slezská 1079

738 01 Frýdek – Místek

Telefon: +420 558 64 64 64

E-mail: hostinec@krivypes.com

IČ: 29394899

Odpovědný vedoucí:

Martin Radil

www.krivypes.com

★★★ Penzion U Křivého psa

Adresa:

Penzion U Křivého psa

Slezská 1079

738 01 Frýdek – Místek

Telefon/fax: +420 558 63 63 61

Mobil: +420 731 10 07 31

E-mail: penzion@krivypes.cz

IČ: 15406407

Odpovědný vedoucí:

Dalibor Frňka

www.krivypes.cz