



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 28. září 1805 při své cestě do Rakous. Ubytoval se 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!“ – vyžýval 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 🍀 | 75 Kč |
| 2. | 150 g | Sýrový talíř (eidam, hermelín, niva, máslo, pečivo) 🍀 | 115 Kč |
| 3. | 150 g | Masový talíř (krkovička, uzené maso, klobása, cibulka, hořčice, křen, pečivo) | 105 Kč |
| 4. | 2 ks | Opékané klobásy, hořčice, křen, pečivo | 85 Kč |
| 5. | 100 g | Masová topinka sypaná sýrem | 95 Kč |
| 6. | 100 g | Tataráček z lososa, tousty | 115 Kč |

Polévka je základ

- | | | | |
|-----|-------|---|-------|
| 7. | 0,4 l | Hovězí vývar s masem a nudlemi | 40 Kč |
| 8. | 0,4 l | Česneková s uzeným masem a chlebovými krutóny | 40 Kč |
| 9. | 0,4 l | Zelňačka se smetanou a uzeninou | 40 Kč |
| 10. | 0,4 l | Dršťková polévka | 45 Kč |

Tradiční jídla



11. 150 g	Hovězí svíčková na smetaně s brusinkovým terčem a karlovarskými knedlíky	159 Kč
12. 150 g	Hovězí zadní v koprové omáčce s vařenými brambory nebo houskovými knedlíky	149 Kč
13. 150 g	Hovězí guláš s houskovými knedlíky a červenou cibulkou	129 Kč
14. 150 g	Pečená krkovička z vepříka na slezském zelí s bramborovými knedlíky	139 Kč
15. 150 g	Pečená krkovička z vepříka s listovým špenátem a bramborovými knedlíky	139 Kč
16. 350 g	Domácí noky s brynzou a slaninou	139 Kč
17. 350 g	Domácí noky se zelím a slaninou	129 Kč
18. 350 g	Pohanka s brynzou a slaninou	129 Kč

Jídla podávaná v kotlíku s chlebem a bagetkami

19. 0,5 l	Masový Boršč se zakysanou smetanou	99 Kč
20. 150 g	Hovězí guláš	129 Kč
21. 150 g	Chilli con carne (pikantní nudličky z vepřové panenky s fazolemi a paprikou)	159 Kč
22. 400 g	Hovězí guláš pana hostinského s fazolemi, zdobený uzeninou a červenou cibulkou	159 Kč

Pánvičky



- | | | |
|-----------|--|--------|
| 23. 400 g | Šunkofleky Křivý pes | 139 Kč |
| 24. 450 g | Pánev Kutuzov (nudličky z vepřové panenky, uzený bok, brambor, cibulka, niva) | 159 Kč |
| 25. 450 g | Sedlácká pánev (uzený bok, žampiony, paprika, cibulka, domácí noky, sýr) | 149 Kč |
| 26. 450 g | Gurmánská pánev (kuřecí nudličky, uzený bok, žampiony, brambor, smetana, niva) | 159 Kč |
| 27. 450 g | Canelloni s ricottou a špenátem
(těstoviny plněné špenátem a ricottou zapečené s bešamelem, rajčaty a parmezánem) 🍀 | 149 Kč |
| 28. 400 g | Valašský kontrabaš s kysaným zelím
(uzený bok, pohanka, brambor, sýr) | 129 Kč |

Speciality Křivého psa



- | | | |
|------------|---|--------|
| 29. 1500 g | Pečené zadní vepřové koleno s hořčicí, křenem, kyselým okurkem a pečivem (doba přípravy je až 45 minut) | 276 Kč |
| 30. 500 g | Pečená vepřová žebírka na prkénku, hořčice, křen, kyselý okurek | 179 Kč |
| 31. 250 g | Suvorova šavle – tři druhy masa na šavliče
(hovězí, vepřová panenka a kuřecí prso prokládané paprikou a slaninou) | 239 Kč |

Pokrmý z bramborového těsta



32.	300g	Hermelín v bramborovém těstě 🍀	139 Kč
33.	500g	Cmunda hladového pocestného (uzené maso a slezské zelí v bramboráku)	149 Kč
34.	400g	Bramborák plněný kuřecím a vepřovým masem a domácím lečem	149 Kč
35.	450g	Hermelín, kuřecí prso a vepřová krkovička v bramb. těstě	169 Kč

Drůbeží maso



36.	200 g	Kuřecí přírodní medailónky v máslové omáčce s petrželkou	139 Kč
37.	200 g	Kuřecí prso s grilovanou cuketou a citrónovou omáčkou	149 Kč
38.	200 g	Kuřecí kapsa plněná brokolicí a nivou	149 Kč
39.	200 g	Kuřecí kousky ve smetanové omáčce s žampiony	139 Kč
40.	300 g	Rizoto po italsku s kuřecím masem, chřestem a parmezánem	149 Kč
41.	150 g	Kachní játra na šalotce s omáčkou z červeného vína	119 Kč

Vepřové maso



42.	200 g	Plněná panenka se slaninou a žampiony v bylinkové omáčce	169 Kč
43.	200 g	Medailónky z panenky na restované zelenině s omáčkou z celozrnné hořčice	169 Kč
44.	200 g	Nudličky z panenky se žampiony ve smetanové omáčce s koprem	169 Kč

Hovězí maso – Diamond Muscle

Maso z irského býčka, velmi jemné a šťavnaté s intenzivní hovězí chutí!



45.	200g	Medailónky na šalotce s omáčkou z červeného vína	249 Kč
46.	200 g	Hovězí špíz se slaninou a žampiony	259 Kč
47.	150 g	Hovězí Stroganov	219 Kč
48.	150 g	Tatarský biftek 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 irského hovězího 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	129 Kč
50.	200 g	Smažený řízek z vepřové panenky	149 Kč
51.	200 g	Smažený řízek z krkovičky	129 Kč
52.	150 g	Židovský hovězí řízek	209 Kč

Pro naše nejmenší jedlíky



53.	100 g	Rumcajsův talisman – kuřecí prso, svíčková omáčka, noky	99 Kč
54.	100 g	Šípková Růženka – přírodní kuřecí prso s broskví a sýrem, hranolky	99 Kč

Steaky



55.	250 g	Steak z kuřecího prsa	149 Kč
56.	250 g	Steak z vepřové panenky	169 Kč
57.	250 g	Steak z vepřové krkovice	149 Kč
58.	250 g	Filírovaný hovězí steak s bylinkovým máslem	325 Kč

DOPORUČUJEME



59.	250g	Hanger steak – steak z hovězího pupku	249 Kč
Široký kus plochého štavnatého 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	209 Kč
61.	200 g	Losos v koprové omáčce	209 Kč
62.	250 g	Pstruh grilovaný s bylinkovým máslem	159 Kč
63.	200 g	Candát grilovaný s bylinkovým máslem	229 Kč
64.	200 g	Candát na ruský způsob (zapečený s mandlemi, smetanou a sýrem)	249 Kč

Doporučené přílohy k rybám

150 g	Zelené fazolové lusky s anglickou slaninou	40 Kč
150 g	Listový špenát se smetanou	40 Kč

Saláty



Saláty s masem

65.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s kuřecím masem, jogurtovým dressingem a smaženou cibulkou	139 Kč
66.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s vepřovým masem, jogurtovým dressingem a smaženou cibulkou	149 Kč
67.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s hovězím masem, jogurtovým dressingem a smaženou cibulkou	159 Kč
68.	440 g	Mix čerstvé zeleniny s kuřecím masem, hermelínem, křenovým dressingem a smaženou cibulkou	149 Kč

Saláty přílohové

69.	250 g	Šopský	69 Kč
70.	150 g	Okurkový	39 Kč
71.	150 g	Okurkový se zakysanou smetanou	39 Kč
72.	150 g	Rajčatový s cibulkou	39 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 ❀	109 Kč
76. 100 g	Smažený hermelín s brusinkami ❀	119 Kč
77. 150 g	Smažené žampiony ❀	109 Kč
78. 300 g	Rizoto z italské rýže se zeleninou na bílém víně sypané parmezánem ❀	139 Kč
79. 350 g	Pohankové rizoto se zeleninou ❀	99 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	69 Kč
81. 1 ks	Domácí piškotové tiramisu	59 Kč
82. 1 ks	Dort Malakov	59 Kč
83. 2 ks	Palačinky s marmeládou, šlehačkou a polevou	69 Kč
84. 2 ks	Palačinky s tvarohem, rozinkami, šlehačkou a polevou	69 Kč
85. 2 ks	Palačinky se zmrzlinou a šlehačkou	69 Kč

Další dezerty z naší kuchyně dle aktuální nabídky



Přílohy



86.	200 g	Vařené brambory přelitě máslem	40 Kč
87.	200 g	Šťouchaný brambor se slaninou a cibulkou	40 Kč
88.	200 g	Opékaný brambor	40 Kč
89.	200 g	Americké brambory	40 Kč
90.	200 g	Steakové hranolky	40 Kč
91.	200 g	Staročeské dukátky s česnekem	49 Kč
92.	200 g	Krokety	40 Kč
93.	200 g	Rýže	35 Kč
94.	200 g	Domácí noky	35 Kč
95.	200 g	Grilovaná zelenina	49 Kč
96.	200 g	Listový špenát se smetanou	40 Kč
97.	200 g	Zelené fazolové lusky s anglickou slaninou	40 Kč
98.	1 ks	Pečivo, toust	8 Kč
99.		Košík – výběr pečiva	20 Kč
100.	150 g	Kompot dle nabídky	30 Kč

Přílohové omáčky a pochutiny



101.	50 g	Majonéza, kečup, hořčice	15 Kč
102.	100 g	Okurek, beraní rohy, nakládané cibulky	25 Kč
103.	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	40 Kč
0,10 l	Crodino (nealkoholický aperitiv)	40 Kč

Sekty a šumivá vína



0,75 l	Bohemia Demi sec, Rosé	250 Kč
0,75 l	Bohemia Prestige Demi sec	360 Kč
0,75 l	Bohemia sekt nealkoholický	250 Kč
0,75 l	Dětský sekt	100 Kč

Nealkoholické nápoje



0,50 l	Karafa vody s ledem a citrónem	15 Kč
0,30 l	Toma NATURA – neperlivá, jemně perlivá, perlivá	23 Kč
0,10 l	Soda	5 Kč
0,10 l	TOČENÁ LIMONÁDA – dle nabídky	7 Kč
0,25 l	Pepsi cola, Pepsi cola light	33 Kč
0,25 l	Mirinda, 7 UP, Tonic	33 Kč
0,25 l	Toma džusy	33 Kč
0,20 l	Ledový čaj	33 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	38 Kč
<i>Červené sudové víno suché</i>	0,20 l dle nabídky	38 Kč

Láhvová vína 0,75 l

Bílá vína

<i>Tramín červený</i> – jakostní, suché	185 Kč
<i>Chardonnay</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 %	35 Kč
0,04 l Lašská Borůvka 20 %	35 Kč
0,04 l Lašská Malina 20 %	35 Kč
0,04 l Bylinná Hořká 35 %	35 Kč
0,04 l Lysá Hora 35 %	35 Kč

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

Žufánek – Boršice u Blatnice SLOVÁCKO

0,04 l Slivovica 50 %	60 Kč
0,04 l Hruškovica 50 %	60 Kč
0,04 l Meruňkovica 45 %	60 Kč
0,04 l Ořechovka 35 %	50 Kč
0,04 l Medový Žufánek 33 %	50 Kč

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	35 Kč	0,04 l	Gin Befeater	50 Kč
0,04 l	Griotka	35 Kč	0,04 l	Chivas regal 12 YO	89 Kč
0,04 l	Pepermint	35 Kč	0,04 l	Tullamore Dew	50 Kč
0,04 l	Fernet Stock	35 Kč	0,04 l	Jack Daniels	75 Kč
0,04 l	Fernet Stock citrus	35 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	35 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	35 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	Legendario Elixír	60 Kč	0,04 l	Tequila sierra Gold	65 Kč

Vodky

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

Pivo



Čepovaná piva

0,3 l	Pilsner Urquell	26 Kč	0,5 l	Pilsner Urquell	40 Kč
0,3 l	Radegast 12°	21 Kč	0,5 l	Radegast 12°	31 Kč
0,3 l	Radegast 10°	20 Kč	0,5 l	Radegast 10°	30 Kč
0,3 l	Černý kozel 10°	20 Kč	0,5 l	Černý kozel 10°	30 Kč
0,3 l	Birell	21 Kč	0,5 l	Birell	31 Kč

Lahvová piva

0,5 l	Birell světlý, polotmavý	31 Kč
0,4 l	Cider Kingswood	40 Kč
0,3 l	Frisco	40 Kč
0,5 l	Gambrinus ochucený	35 Kč

Teplé nápoje



Espresso	38 Kč	Frappé	41 Kč
Cappuccino	45 Kč	Horká čokoláda – tmavá	45 Kč
Caffé latte	54 Kč	Horká čokoláda – bílá	45 Kč
Turek	35 Kč	Grog	45 Kč
Káva irská	72 Kč	Svařené víno	45 Kč
Káva alžírská	51 Kč	Horký cider	35 Kč
Káva vídeňská	48 Kč	Čaj Manuel	35 Kč
Nescafé	38 Kč	Horký TOMA džus	40 Kč
Ledová káva	53 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)	50 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