

***Vážení hosté,  
vítáme Vás v restauraci U Kohouta.***

*Děkujeme vám, že si v naší nekuřácké restauraci odpustíte cigaretu.  
Místo nikotinu si tak budete moci naplno vychutnat voňavé a lahodné jídlo.*

*Restaurace je vhodná na pořádání různých společenských akcí, konferencí,  
prezentací, rodinných oslav, podnikových večírků, svateb, rautů, grilování,  
smutečních hostin a školních setkání.*

*Připravíme pro Vás akci na míru. Vše, co Vás napadne, je u nás možné.*

*Pro děti je zde připravený dětský koutek. K dispozici je i přebalovací pult.*

*V naší provozovně se nachází:*

*Restaurace*

*Letní zahrádka*

*Sklepní vinárna*

*Lesní osvěžovna*

*Teplý a studený bufet*

***Přejeme dobrou chuť a příjemné chvíle strávené v naší restauraci  
Kolektiv pracovníků restaurace U Kohouta***

## **Něco z historie:**

*Dům byl postaven již v roce 1895. Dne 2. července 1921 dům koupili manželé Antonín a Emilie Kohoutovi - můj dědeček a babička.*

*Antonín a Emilie měli jediného syna Josefa - mého tatínka.*

*Děda s babičkou si zde vybudovali živnost. V přízemí domu otevřeli krám, řeznictví a uzenářství. Také zde byla jídelna, kam si chodili místní i lidé z okolí pochutnávat na teplé uzenině. Babička pekla výbornou sekanou, vařila dršťkovou polévku.*

*V době kdy se koupě domu uskutečnila, bylo mému tatínkovi patnáct let.*

*V roce 1935 se oženil s Libuší Jelínkovou (mojí maminkou).*

*Všichni doufali, že jednou převezmou živnost. Určitě by se tak stalo, kdyby po roce 1948 jakousi komunistickou vyhláškou číslo 15 nepřišli o vše, co tak pracně budovali dlouhá léta.*

*Dědeček zemřel a babička s mými rodiči žili dál v domě, který už nebyl jejich. Tatínek zemřel v lednu 1972 a maminka v květnu 1983. Dům pustnul a chátral.*

*Fungovala zde ještě závodní jídelna, kde se stravovali zaměstnanci mlýnu, a kterou vlastnil národní podnik Mlýny a těstárny Pardubice.*

*Po revoluci v rámci restitučního zákona jsme s bratrem zažádali o vrácení domu.*

*Povedlo se, dům nám byl vrácen.*

*Z důvodů vlastních životů na jiných místech republiky jsme dům prodali.*

*Nyní vidím, že dům žije dál a navazuje na jeho dávnou tradici pohostinnosti, dobrého jídla a pití.*

*Je radost zde posedět a dát si něco dobrého k jídlu.*

**Jiřina Kostková – Kohoutová**

## **Doporučujeme**

<b>350g MIX GRILL</b>	<b>255 Kč</b>
<i>grilovaná hovězí svíčková, vepřová panenka a kuřecí prsa s anglickou slaninou, kukuřicí a barbecue omáčkou</i>	
<i>(1,6,10,12)</i>	
<b>150g Grilovaný steak z norského lososa</b>	<b>185 Kč</b>
<i>na lůžku z listového špenátu</i>	
<i>(3,4,7)</i>	
<b>200g Steak z kuřecího prsa</b>	<b>185 Kč</b>
<i>s parmazánovou omáčkou a slaninovými chipsy</i>	
<i>(1,6,7)</i>	
<b>300g Grilovaná vepřová krkovička</b>	<b>185 Kč</b>
<i>s omáčkou z hrubozrnné hořčice</i>	
<i>(1,7,10)</i>	
<b>200g Kukuřičná tortilla s grilovaným kuřecím masem</b>	<b>165 Kč</b>
<i>rajčaty, salátem, křupavou cibulkou a bylinkovým dresingem</i>	
<i>(1,3,7,12)</i>	
<b>200g Kohoutův domácí hamburger</b>	<b>165 Kč</b>
<i>s bramborovými hranolkami a salátem „Coleslaw“</i>	
<i>(1,3,7,9,10,12)</i>	
<b>200g Club sandwich s kuřecím masem, vejcem a slaninou</b>	<b>165 Kč</b>
<i>s bramborovými hranolkami</i>	
<i>(1,3,7)</i>	

## **Polévka**

**Domácí dršťková**

*(1)*

**45 Kč**

## **Pokrmy z hovězího masa**

**300g Rib eye steak z vyžralého vysokého roštěnce**

*proces zrání hovězího masa dává výslednému steaku šťavnatou a plnou chuť.*

*Ideální stupeň propečení - medium.*

*(1)*

**295 Kč**

**200g Biftek z hovězí svíčkové**

*s pepřovou omáčkou*

*(1)*

*se žampionovým přelivem*

*(1,7)*

**255 Kč**

**200g Nudličky z hovězí svíčkové „Stroganov“**

*ve smetanové omáčce s okurkou, cibulí a žampiony*

*(1,7,12)*

**245 Kč**

**200g Tatarák z hovězí svíčkové**

*s topinkami a česnekem*

*(1,3,7,10,12)*

**280 Kč**

## **Pokrmý z vepřového masa**

**200g Grilovaná vepřová panenka** **175 Kč**

*s pepřovou omáčkou*  
(1)

*se žampionovým přelivem*  
(1,7)

**200g Vepřová panenka** **175 Kč**

*s restovanou zeleninou a ďábelskou omáčkou*  
(1,6,12)

**200g Steak z vepřové pečeně** **155 Kč**

*s grilovaným hermelínem*  
(1,6,7)

**200g Pikantní nudličky z vepřové pečeně** **155 Kč**

*se sladkou chilli omáčkou*  
(1,6,12)

**300g Vepřový řízek z krkovice - konečně pořádný řízek** **175 Kč**

*s citrónem a kyselou okurkou*  
(1,3,7,12)

**200g Savojský řízek z vepřové pečeně** **155 Kč**

*s citrónem a kyselou okurkou*  
(1,3,7,12)

**200g Vepřová játra na roštu** **105 Kč**

*s cibulkou a tatarskou omáčkou*  
(3,7,9,10,12)

## **Pokrmý z kuřecího masa**

<b>200g Ražniči z kuřecího prsa</b> <i>s anglickou slaninou, paprikou a cibulí</i> (1,6)	<b>165 Kč</b>
<b>200g Kuřecí steak na másle</b> <i>s císařskou zeleninou</i> (7,9)	<b>155 Kč</b>
<b>200g Grilované plátky z kuřecího prsa</b> <i>s brusinkovým přelivem</i> (7,12)	<b>155 Kč</b>
<b>200g Kuřecí nudličky</b> <i>v sýrové omáčce</i> (1,7)	<b>155 Kč</b>
<b>200g Bramborové gnocchi</b> <i>s kuřecím masem a listovým špenátem</i> (1,3,7)	<b>185 Kč</b>
<b>200g Smažená kuřecí kapsa</b> <i>plněná klobásou a nivou</i> (1,3,6,7)	<b>165 Kč</b>
<b>200g Smažené kuřecí řízky</b> <i>s citrónem a kyselou okurkou</i> (1,3,7,12)	<b>155 Kč</b>

## **Bezmasá jídla**

<b>300g Arabský cous-cous</b> <i>s grilovanou zeleninou Andalusia</i> (1,7,9)	<b>125 Kč</b>
<b>300g Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b> (1,3,7)	<b>125 Kč</b>
<b>300g Bramborové gnocchi v sýrové omáčce</b> (1,3,7)	<b>125 Kč</b>
<b>300g Bramborové gnocchi</b> <i>se sušenými rajčaty, česnekem a kukuřicí</i> (1,3,12)	<b>125 Kč</b>
<b>150g Smažený sýrový špíz</b> <i>s tatarskou omáčkou</i> (1,3,7,9,10,12)	<b>115 Kč</b>
<b>100g Smažený hermelín</b> <i>s tatarskou omáčkou</i> (1,3,7,9,10,12)	<b>95 Kč</b>
<b>100g Smažený sýr</b> <i>s tatarskou omáčkou</i> (1,3,7,9,10,12)	<b>95 Kč</b>

## **Dětská jídla**

<b>200g Krupicová kaše s máslem a kakaem</b> (1,7)	<b>65 Kč</b>
<b>100g Těstoviny s tomatovou omáčkou a strouhaným sýrem</b> (1,3,7,12)	<b>75 Kč</b>
<b>100g Kuřecí řízeček s vařenými bramborami</b> (1,3,7,12)	<b>105 Kč</b>
<b>100g Pošírovaný pangasius s vařenými bramborami</b> (4,7)	<b>105 Kč</b>

## Saláty

<b>300g Trhaný salát s grilovaným norským lososem</b> (4)	<b>185 Kč</b>
<b>300g Salát Caesar s grilovaným kuřecím prsem,</b> zálivkou a hoblinkami sýru Grand Moravia (1,3,4,7,10,12)	<b>135 Kč</b>
<b>300g Salát Balsamico</b> s grilovaným kuřecím masem a opečenou anglickou slaninou (1,3,6,12)	<b>135 Kč</b>
<b>300g Salát Caesar „ORIGINAL“</b> se zálivkou a hoblinkami sýru Grand Moravia (3,4,7,10,12)	<b>95 Kč</b>
<b>300g Řecký salát</b> z čerstvé zeleniny, balkánského sýra a černých oliv (7,12)	<b>95 Kč</b>
<b>300g Salát s balkánským sýrem</b> sušenými rajčaty a vlašskými ořechy (7,8,12)	<b>95 Kč</b>
<b>150g Šopský salát</b> (12)	<b>55 Kč</b>



## **K pivu a vínu**

<b>100g Topinka s masovou směsí</b> <i>(1,3,7,12)</i>	<b>65 Kč</b>
<b>500g Pikantní kuřecí křídla</b> <i>se sladkou chilli omáčkou, chléb</i> <i>(1,3,7,10,12)</i>	<b>115 Kč</b>
<b>50g Hovězí carpaccio</b> <i>marinované v provensálských bylinkách,</i> <i>podávané s hoblinkami sýru Grand Moravia</i> <i>(1,3,7,12)</i>	<b>85 Kč</b>
<b>1 ks Nakládáný pikantní hermelín</b> <i>s feferonkou, chléb</i> <i>(1,3,7)</i>	<b>55 Kč</b>
<b>1 ks Odleželý utopenec</b> <i>s cibulí a octovou zálivkou, chléb</i> <i>(1,3,7,12)</i>	<b>45 Kč</b>
<b>100g Pražené mandle</b> <i>(8)</i>	<b>60 Kč</b>

## **Něco sladkého**

<b>Domácí palačinka</b> <i>(1,3,7,12)</i> <i>s ovocem, zmrzlinou a šlehačkou</i> <i>(ananas, broskve, jahody)</i>	<b>75 Kč</b>
<b>Horké maliny se zmrzlinou a šlehačkou</b> <i>(7,8)</i>	<b>75 Kč</b>
<b>Ovocný pohár se zmrzlinou a šlehačkou</b> <i>(7,8,12)</i> <u><i>(ananas, broskve, jahody)</i></u>	<b>75 Kč</b>

## **Přílohy**

200g Bramborové hranolky	35 Kč
200g Americké brambory	35 Kč
200g Bramborové krokety <sup>(1,3,7)</sup>	35 Kč
250g Bramboráčky <sup>(1,3,7)</sup>	35 Kč
200g Brambory opečené	35 Kč
200g Brambory vařené <sup>(7)</sup>	30 Kč
200g Brambory štouchané <sup>(7)</sup>	30 Kč
200g Dušená rýže	30 Kč
200g Zelené fazolky na slanině	40 Kč
200g Grilovaná zelenina	40 Kč
200g Dušená zelenina <sup>(9)</sup>	40 Kč
1 ks Pečivo <sup>(1,3,7)</sup>	3 Kč
1 ks Topinka <sup>(1,3,7)</sup>	5 Kč

## **Omáčky**

50g Tatarská omáčka <sup>(3,7,9,10,12)</sup>	20 Kč
50g Ďábelská omáčka <sup>(3,7,9,10,12)</sup>	20 Kč
50g Barbecue omáčka <sup>(1)</sup>	20 Kč
50g Kečup <sup>(12)</sup>	10 Kč
50g Hořčice <sup>(10)</sup>	10 Kč

## **Vinný lístek**

*(Vína dodává vinotéka Vinný sklep na Františku Lubomír Pagáč)  
Víno je nápoj pro každého a pro všechny příležitosti.*

### **Bílá vína**

**0,2l Veltlínské zelené** **40 Kč**

**1l Veltlínské zelené** **195 Kč**

*Bílé, suché víno jakostní, jemné chuti a jemné lipové vůně.*

**0,75l Veltlínské červené rané** **195 Kč**

*víno odrůdové jakostní*

*Bílé suché víno lehčího typu*

*s nižším obsahem kyselin a pěknou aromatickou.*

**0,75l Chardonay** **250 Kč**

*víno jakostní s přívlastkem, pozdní sběr*

*Bílé víno polosuché je plné, aromatické a harmonické.*

*V dobrém ročníku vůně připomíná tropické ovoce nebo med.*

**0,75l Pálava** **250 Kč**

*víno přívlastkové, pozdní sběr*

*Bílé polosladké víno je jedno z nejvíce aromatických vín s jemným*

*tramínovým aroma po čajové růži a vanilce.*

**0,75l Rulandské šedé** **250 Kč**

*víno suché přívlastkové, pozdní sběr*

*Jedna z lukrativních odrůd dává jemné typy vín*

*s nízkou kyselinkou s arómou po hruškách, karamelu nebo medu.*

### **Růžová vína**

**0,75l Frankovka-Rosé** **250 Kč**

*víno růžové polosuché přívlastkové, pozdní sběr*

*Vychlazené rosé je určené pro letní dny.*

*Je svěží, voňavé, s nižším obsahem alkoholu.*

## Červená vína

**0,2l Frankovka**

**40 Kč**

**1l Frankovka**

**195 Kč**

*Klasické červené suché víno,  
jakostní plnějšího typu s příjemnou kyselinkou.*

**0,75l Cabernet Moravia**

**195 Kč**

*víno červené suché, odrůdové jakostní  
Víno tmavé barvy, cabernetové arómy  
s vůní připomínající rybíz nebo ostružinu.*

**0,75l Frankovka**

**250 Kč**

*víno červené, suché s přívlastkem pozdní sběr  
Naše typická odrůda s vyšším obsahem tříslovin. Voní po višních, ostružinách  
a skořici.*

**0,75l Dornfelder**

**250 Kč**

*víno přívlastkové červené, suché pozdní sběr  
Víno výborné kvality,  
tmavočervené barvy a jemné aromatické vůně a chuti.*

## Šumivá vína

**0,7l Bohemia sekt brut**

**250 Kč**

*víno jakostní šumivé bílé  
vysoce ušlechtilé šumivé víno, vyhledávané milovníky suchých sektů a  
doporučované zejména jako aperitiv.*

**0,7l Bohemia sekt demi sec**

**250 Kč**

*víno jakostní šumivé bílé  
vyráběné druhotným kvašením,  
díky půlroční době zrání získává svůj ušlechtilý charakter.*

## **Nápojový lístek**

### **Pivo**

<i>0,3l Plzeňský Prazdroj 12°</i>	<i>24 Kč</i>
<i>0,5l Plzeňský Prazdroj 12°</i>	<i>38 Kč</i>
<i>0,3l Velkopopovický Kozel 11°</i>	<i>18 Kč</i>
<i>0,5l Velkopopovický Kozel 11°</i>	<i>28 Kč</i>
<i>0,5l Birell (lahvové)</i>	<i>25 Kč</i>
<i>0,5l Birell polotmavý (lahvové)</i>	<i>25 Kč</i>
<i>0,5l Velkopopovický Kozel černý (lahvové)</i>	<i>28 Kč</i>
<i>0,33l Plzeňský Prazdroj (lahvové)</i>	<i>30 Kč</i>
<i>0,33l Frisco brusinka</i>	<i>35 Kč</i>

### **Aperitivy**

<i>0,1l Cinzano bianco</i>	<i>55 Kč</i>
<i>0,1l Cinzano rosso</i>	<i>55 Kč</i>

### **Whisky**

<i>0,05l Jack Daniel's</i>	<i>70 Kč</i>
<i>0,05l Jack Daniel's Honey</i>	<i>70 Kč</i>
<i>0,05l Jim Beam white</i>	<i>65 Kč</i>
<i>0,05l Johnnie Walker red</i>	<i>70 Kč</i>
<i>0,05l Jameson</i>	<i>70 Kč</i>
<i>0,05l Ballentines</i>	<i>70 Kč</i>
<i>0,05l Tullamore dew</i>	<i>70 Kč</i>

## Nápojový lístek

### Nealkoholické nápoje

0,3l	Kofola točená	15 Kč
0,4l	Kofola točená	20 Kč
0,5l	Kofola točená	25 Kč
0,33l	Rajec nesyčený	25 Kč
0,33l	Rajec jemně sycený	25 Kč
0,33l	Rajec sycený	25 Kč
0,75l	Rajec nesyčený	50 Kč
0,75l	Rajec jemně sycený	50 Kč
0,25l	Nativa zelený čaj citron	30 Kč
0,33l	Rauch čaj citron	33 Kč
0,33l	Rauch čaj broskev	33 Kč
0,2l	Rauch černý rybíz	33 Kč
0,2l	Rauch jablko	33 Kč
0,2l	Rauch jahoda	33 Kč
0,2l	Rauch multivitamín	33 Kč
0,2l	Rauch pomeranč	33 Kč
0,2l	Rauch višeň	33 Kč
0,25l	Royal Crown Cola	30 Kč
0,25l	Royal Crown Cola slim	30 Kč
0,25l	Chito Tonic	30 Kč
0,25l	Chito Tonic Ginger	30 Kč
0,25l	Chito Tonic Bitter	30 Kč
0,25l	Vinea(bílá)	30 Kč
0,25l	Vinea (červená)	30 Kč
0,25l	Orangina	30 Kč
0,33l	Fanta pomeranč	30 Kč
0,33l	Sprite	30 Kč
0,25l	Red bull	55 Kč
0,5l	Birell (lahvové)	25 Kč
0,5l	Birell polotmavý (lahvové)	25 Kč

## Lihoviny

<i>0,05l Baileys</i>	<i>60 Kč</i>
<i>0,05l Boris Jelzin jablko</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Boris Jelzin jahoda</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Boris Jelzin třešeň</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Boris Jelzin power gold</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Becherovka</i>	<i>40 Kč</i>
<i>0,05l Božkov fernet</i>	<i>40 Kč</i>
<i>0,05l Božkov fernet citrus</i>	<i>40 Kč</i>
<i>0,05l Božkov griotka</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Božkov pepermintový likér</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Božkov tuzemský</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Božkov vaječný likér</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Havana Club</i>	<i>50 Kč</i>
<i>0,05l Jagermeister</i>	<i>55 Kč</i>
<i>0,05l Malibu</i>	<i>50 Kč</i>
<i>0,05l Medovina dolská hořká</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Medovina dolská mandlová</i>	<i>35 Kč</i>
<i>0,05l Curacao blue</i>	<i>45 Kč</i>
<i>0,05l Tequila sierra gold</i>	<i>50 Kč</i>
<i>0,05l Tequila sierra silver</i>	<i>50 Kč</i>
<i>0,05l Beefeater</i>	<i>50 Kč</i>
<i>0,05l Metaxa*****</i>	<i>60 Kč</i>
<i>0,05l Jelínek slivovice</i>	<i>45 Kč</i>
<i>0,05l Amundsen vodka</i>	<i>40 Kč</i>
<i>0,05l Finlandia vodka</i>	<i>55 Kč</i>
<i>0,05l Captain Morgan</i>	<i>55 Kč</i>
<i>0,05l Republica rum</i>	<i>55 Kč</i>

## **Káva**

<i>Turecká káva</i>	30 Kč
<i>Vídeňská káva</i>	40 Kč
<i>Alžírská káva</i>	45 Kč
<i>Caffe latte</i>	45 Kč
<i>Cappuccino</i>	40 Kč
<i>Espresso (60 ml)</i>	35 Kč
<i>Espresso lungo (120ml)</i>	35 Kč
<i>Irská káva</i>	55 Kč
<i>Frappe</i>	40 Kč
<i>Mražená káva</i>	55 Kč

## **Teplé nápoje**

<i>Horká čokoláda</i>	35 Kč
<i>Čaj</i>	25 Kč
<i>Grog</i>	40 Kč
<i>Horká griotka</i>	40 Kč
<i>Horká medovina</i>	40 Kč
<i>Svařené víno bílé</i>	50 Kč
<i>Svařené víno červené</i>	50 Kč