

**Restaurace Sladovna Praha**

**NÁPOJE a MENU**

**1560**

**RESTAURACE SLADOVNA**

# **Historie domu**

Právě se nacházíte v gotickém třípatrovém domě, známém jako dům U Zídků, který byl postaven již ve středověku. První zmínky o budově pocházejí ze 14. století, ta se v průběhu času dočkala několika přestaveb – renesanční a barokní. V 16. století došlo k jejímu rozdělení na dvě jednotky zvané Vačkářovský dům a poustka Harcovnická. V 19. století získal dům dnešní podobu a byl upraven na obchodní dům. Objekt je od roku 1958 památkově chráněn a sloužil k různým účelům, např. jako ordinace soukromých lékařů anebo obchod či restaurace. V sousedství domu stojí Novoměstská radnice.

## **Současnost**

V roce 2019 byla provedena úprava interiéru v přízemních a sklepních prostorách domu a vznikla dnešní podoba restaurace Sladovna. Název restaurace je převzat ze stejnojmenné restaurace nacházející se v areálu cvikovského pivovaru. Dříve měl každý pivovar svoji sladovnu, kde se z ječmene vyráběl slad, a právě na tomto místě se dnes nachází cvikovská restaurace Sladovna. V současnosti se slad pro výrobu piva dováží, a proto původní výrobní prostory sladovny připomíná již jen název restaurace.

## **Historie pivovaru**

Počátky vaření piva ve Cvíkově sahají až do roku 1560, kdy bylo 72 cvikovským měšťanům od pozemkové vrchnosti oficiálně uděleno privilegium k vaření piva a výrobě sladu. Původní pivovarská budova stála uprostřed cvikovského náměstí. Na pozemku pod Zeleným vrchem, kde stojí pivovar doposud, byly vystavěny první pivovarské budovy v druhé polovině 19. století. V roce 1948 byl pivovar znárodněn a začleněn do podniku Severočeské pivovary. Politika centralizace výroby do velkých měst se nevyhnula ani pivovaru ve Cvíkově, který byl k 1. lednu 1968 uzavřen. Tuto smutnou chvíli dodnes připomíná nápis na jedné z vnitřních stěn schodiště: „Vůl Vojta zavřel pivovar 1. 1. 1968“. Následně areál pivovaru přešel pod správu státního statku, kterému sloužil k hospodářské činnosti jako sklady zeleniny, brambor, ovoce nebo řepy. Po roce 1989 zde byl také autoservis, diskotéka, bazar nábytku nebo pěstírna žampionů. Z původního pivovarského vybavení se nedochovalo téměř nic – měděná varna i ostatní zařízení skončila v místní sběrně.

Necelé půlstoletí bylo potřeba k tomu, aby si pivovar našel nového majitele. Do obnovy, která ctí dřívější podobu pivovarského areálu, se pustil novoborský podnikatel Jiří Jakoubek v roce 2013. Po roce usilovné práce se na podzim 2014 v Pivovaru Cvíkov opět začalo vařit pivo. Od prosince 2014 je v areálu pivovaru v provozu restaurace Sladovna a od roku 2018 hotel Kleis. Od května roku 2020 je otevřená restaurace Sladovna v centru Prahy.

## **Naše pivo**

Ve stálé nabídce máme pět druhů spodně kvašených nepasterovaných, nefiltrovaných piv, které vyrábíme tradiční technologií: Sklář 8°, Luž 10°, Hvozd 11° (filtrované), Klíč 12°, polotmavé Sváteční 13°. Několikrát do roka vaříme různé pivní speciály, které rozšiřují běžnou nabídku. Používáme výhradně české suroviny – moravský slad, žatecký chmel, vodu z vlastního vrtu z úpatí Lužických hor a kvalitní pivovarské kvasnice pro kvašení piva v otevřené spilce. O kvalitu piva se od počátku novodobé historie pivovaru Cvíkov stará sládek Martin Čech.

# Pivní lístek

## Sklář 8°

Osmička Sklář je poctivě vařené pivo na jeden rmut, takové, jaké se historicky v kraji pilo a dříve neodmyslitelně patřilo do každého horkého provozu sklářských hutí. Při tvorbě receptury osmičky jsme kladli důraz na její lehkost. Je určena především k uhašení zízně, lehkost piva je dána i jeho nižší barvou a odpovídající hořkostí. Pro osmičku používáme pouze ječný slad a žatecký granulovaný chmel, který dotváří lehkost piva. Osmičku, stejně jako ostatní druhy našich piv, připravujeme již na varně na jejich pravou stupňovitost.

## Luž 10°

Klasickou nepasterovanou světlou desítku Luž vaříme dvourmutovou technologií, používáme ječný slad plzeňského typu a žateckého chmely. V porovnání s dvanáctkou u této receptury probíhá kvašení o něco rychleji a ležení piva v tancích trvá zhruba jeden měsíc. Luž má výrazně osvěžující charakter s příjemným delším dozíváním hořkosti.

## Hvozd 11°

Náš jediný filtrovaný, nepasterovaný světlý ležák, jedenáctka Hvozd, se vyznačuje zlatavou barvou, která je zvýrazněna jiskrnou čirostí. Jemná filtrace snižuje kvasničnou chuť tohoto piva. Díky tomu, že Hvozd není pasteurovaný, zůstává zachována čerstvá a osvěžující chuť. Hořkost i plnost odpovídají dané kategorii piva, tedy 11° ležáku.

## Klíč 12°

Prémiový nepasterovaný světlý ležák dvanáctku Klíč vaříme tradičním postupem na dva rmuty za využití ječného sladu a žateckých odrůd chmele. Spodní kvašení při nízké teplotě probíhá v otevřené spilce a následuje zrání v ležáckých tancích, které trvá minimálně 40 dnů. Klíč se vyznačuje vyšší hořkostí a plnosti, což mu v této kombinaci dává výváženou sladovo-horkou chuť. Receptura je vytvořena s ohledem na zachování „staročeské“ chuti piva, pro kterou je charakteristická zlatá až jantarová barva a vyšší plnost chuti se sladovým dozíváním.

## Sváteční 13°

Sváteční polotmavý ležák vaříme ze tří druhů sladů – ječného, bavorského a karamelového klasickou dvourmutovou technologií. Každý ze sladů předává pivu něco jiného. Ječný slad tvoří základní chuťovou osnovu, bavorský zvyšuje vnímání plnosti piva a slad karamelový dokresluje příjemně hořkou chuť vícestupňového polotmavého piva. Jemná hořkost dává vyniknout sladovým tónům piva. Pivo kvasí spodním kvašením v otevřené spilce, následuje dlouhé zrání v ležáckém tanku. Při správném natočení je pivo pokryto vysokou pěnou se slabým karamelovým nádechem, zaujmě i svou jantarovou barvou.

0,3 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	40 Kč
0,5 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	55 Kč
0,3 l	Nealkoholické pivo	33 Kč
0,5 l	Nealkoholické pivo	45 Kč

## Pivo na čepu

0,3 l	Sklář 8°	30 Kč
0,5 l	Sklář 8°	43 Kč
1 l	Sklář 8°	85 Kč

Obsah alk.: 3,7 % obj.  
Hořkost: 18 EBU, EPM: 8,6° plato  
Barva: 5,6 EBC

0,3 l	Luž 10°	33 Kč
0,5 l	Luž 10°	45 Kč
1 l	Luž 10°	89 Kč

Obsah alk.: 4,2 % obj.  
Hořkost: 24 EBU, EPM: 10,4° plato  
Barva: 9,3 EBC

0,3 l	Hvozd 11°	34 Kč
0,5 l	Hvozd 11°	47 Kč
1 l	Hvozd 11°	91 Kč

Obsah alk.: 4,5 % obj.  
Hořkost: 30 EBU, EPM: 11,1° plato  
Barva: 9,3 EBC

0,3 l	Klíč 12° (z tanku)	35 Kč
0,5 l	Klíč 12° (z tanku)	48 Kč
1 l	Klíč 12° (z tanku)	93 Kč

Obsah alk.: 4,8 % obj.  
Hořkost: 32 EBU, EPM: 12,4° plato  
Barva: 12,8 EBC

0,3 l	Sváteční 13°	37 Kč
0,5 l	Sváteční 13°	50 Kč
1 l	Sváteční 13°	95 Kč

Obsah alk.: 5,6 % obj.  
Hořkost: 33 EBU, EPM: 13,6° plato  
Barva: 31 EBC

5x 0,1 l Sklář 8° / Luž 10° / Hvozd 11° / Klíč 12° / Sváteční 13° 99 Kč

# Menu

## Předkrmy

100 g	<b>ČERSTVÝ KOZÍ SÝR</b> (Vegetarian) farmářský sýr, pečená řepa, slunečnicový dresink, rukola, vinný kaviár	139 Kč
100 g	<b>SEKANÁ KACHNA</b> konfitovaná stehna v uzeném sádle, Calvados, zázvorové okurky	169 Kč
100 g	<b>PAŠTIKA Z KANČÍ KÝTY A TELECÍCH JATER</b> jemná paštika, vinné švestky, zelený křen, ořechy	159 Kč
120 g	<b>TUŇÁKOVÝ TARTAR</b> tuňákový tatarák, uzený žloutek, kapary, kaviár Aceto Balsamico, opečené toasty 4 ks	249 Kč
120 g	<b>HOVĚZÍ TARTAR</b> hovězí tatarák, namíchaný, marinovaná zelenina, česnek, smažené topinky 4 ks	229 Kč

## K našemu pivu

100 g	<b>HRANOLKY Z KMÍNOVÉHO CHLEBA</b> (Vegetarian) pikantní paprikový dip s pažitkou	69 Kč
100 g	<b>PIVNÍ SÝR</b> (Vegetarian) zrající sýr zalitý Sváteční 13°, marinovaná zelenina, šalotka	109 Kč
100 g	<b>OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY</b> (Vegetarian) originální český sýr, farmářské máslo, cibulka, kváskový chléb	109 Kč
100 g	<b>MATJESY</b> nasolené norské sledě, brambory, rukola, uzená kysaná smetana	109 Kč
200 g	<b>BUŘTY NA SLADU</b> vepřové buřty na pivním sladu, tomatovo-papriková marináda, sladké chilli	149 Kč
200 g	<b>KLOBÁSY</b> (3 ks) výběr řeznických klobás, křen, chilli, variace hořčic	139 Kč
120 g	<b>SLANINA A BOK UZENÝ TEPLÝM KOUŘEM</b> vepřová slanina a bok, variace hořčic, křen	159 Kč
100 g	<b>PRAŽENÉ MANDLE, OŘECHY</b>	79 Kč
1 ks	<b>CVIKOVSKÝ PRECLÍK</b>	39 Kč
1 ks	<b>PEČIVO KOŠÍK</b>	39 Kč
2 ks	<b>ROZPEČENÁ BAGETA</b>	49 Kč
2 ks	<b>BEZLEPKOVÉ PEČIVO</b>	39 Kč

## Saláty

100 g	<b>SALÁT S FARMÁŘSKÝM SÝREM</b> (Vegetarian) čerstvý tvarohový sýr, listové saláty, zelenina, vinegretový dresink	169 Kč
100 g	<b>SALÁT S KACHNÍM PRSEM</b> kachní prsa uzená v třešňovém kouři, listové saláty, zelenina, brusinkový dresink, krutony	189 Kč

## Polévky

0,3 l	<b>HOVĚZÍ VÝVAR Á LA TAFELPSPITZ</b> hovězí loupaná plec, zelenina, křen, chlebová majonéza, pažitka	79 Kč
0,3 l	<b>POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY</b>	59 Kč

## Speciality Sladovny

180 g	<b>TRHANÉ ŽEBRO MANGALICA</b> marinované vepřové maso, cvikovská žemle, listové saláty, pečená paprika, sýr Čedar, uzená majonéza, omáčka z medoviny, bramborové hranolky, zelný salát	289 Kč
	<b>SLADOVNICKÁ DEGUSTACE</b>	
0,1 l	Sklář 8° / Luž 10° / Hvozd 11° / Klíč 12° / Sváteční 13°	
75 g	Vepřová slanina uzená teplým kouřem, pikantní klobása, pečivo	169 Kč

## Hlavní chody

150 g	<b>KRUPETO</b> (Vegetarian) ječné krupky, listový špenát, smetana, parmažán	169 Kč
150 g	<b>SMAŽÁK</b> (Vegetarian) smažený sýr Eidam, tatarská omáčka, vařené brambory	169 Kč
150 g	<b>KUŘE</b> kuřecí stehenní kousky marinované v pikantní omáčce, zeleninový salát	209 Kč
200 g	<b>KACHNA</b> grilované kachní prso, pyré z vinného zelí, bramborové halušky	279 Kč
750 g	<b>VEPŘOVÁ ŽEBRA</b> vepřová zebra pečená na sladkém česneku a medu, variace hořčic, zelný salát	319 Kč
180 g	<b>TELECÍ ŘÍZEK</b> telecí kýta smažená v jemné strouhance, lehký bramborový salát	229 Kč
200 g	<b>HOVĚZÍ BIFTEK</b> hovězí svíčková, grilovaná zelenina, pepřová majonéza, pečený brambor	399 Kč
300 g	<b>HOVĚZÍ BIFTEK</b> hovězí svíčková, grilovaná zelenina, pepřová majonéza, pečený brambor	539 Kč
150 g	<b>BURGER ČESTR</b> mletý hovězí krk plemeno Česká strážena, listové saláty, sýr Čedar, zelenina, uzená majonéza, bramborové hranolky	269 Kč
200 g	<b>RYBA</b> (čerstvý filet dle denní nabídky) pasírované brambory, uzené podmáslí	389 Kč

## **Dezerty**

### **CHMELOVÉ CRÉME BRULÉE**

vanilkový krém, chmel, gratinovaný melasou

99 Kč

### **JABLEČNÝ ZÁVIN Z PIVNÍHO TĚSTA**

křehké těsto, jablka, ořechový cukr, šlehačka

89 Kč

### **ČOKOLÁDOVÁ KOSTKA**

řez z třech druhů čokolád, rakytníková omáčka, jahody

129 Kč

100 g **SÝRY**

výběr sýrů, ovocný chléb, chmelový med, brusinky, ořechy

159 Kč

## **Dětská jídla**

### **80 g TELEcí ŘÍZEK**

telecí kýta smažená v jemné strouhané, vařené brambory

129 Kč

### **80 g BRAMBOROVÉ NOKY**

kuřecí kousky, cukrové cherry tomaty

119 Kč

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhujícího personálu.

Uvedené váhy masa jsou v syrovém stavu.

Možnost Take Away u vybraných položek, menu box 10 Kč.

1560

# Nápojový lístek

## Nealkoholické nápoje

0,5 l	Stolní voda (perlivá, neperlivá)	40 Kč
1 l	Stolní voda (perlivá, neperlivá)	70 Kč
0,3 l	Limonáda – Cvikov (pomeranč)	30 Kč
0,5 l	Limonáda – Cvikov (pomeranč)	55 Kč
0,33 l	Mattoni Grand (neperlivá, jemně perlivá, perlivá)	45 Kč
0,75 l	Mattoni Grand (neperlivá, jemně perlivá, perlivá)	90 Kč
0,75 l	Evian	115 Kč
0,75 l	Perrier	115 Kč
0,25 l	Pepsi Cola	43 Kč
0,25 l	Pepsi Max	43 Kč
0,25 l	Mirinda	43 Kč
0,25 l	7UP	43 Kč
0,25 l	Schweppes (Indian Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon)	43 Kč
0,2 l	Granini džus (pomeranč, jablko, multivitamin, jahoda)	43 Kč
0,25 l	Red Bull	65 Kč
0,1 l	Crodino	58 Kč

## Teplé nápoje

8 g	Espresso	49 Kč
8 g	Espresso Lungo	49 Kč
8 g	Double Espresso	75 Kč
8 g	Cappuccino	59 Kč
8 g	Caffe Latte	59 Kč
8 g	Ledová káva	59 Kč
0,15 l	Horká čokoláda	59 Kč
0,3 l	Čaj Damman – výběr	55 Kč
0,3 l	Čaj Fresh – výběr	55 Kč

## Aperitivy

0,1 l	Martini Bianco	75 Kč
0,1 l	Martini Extra Dry	75 Kč
0,1 l	Campari Bitter	95 Kč
0,2 l	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	125 Kč

## Likéry

0,04 l	Becherovka	65 Kč
0,04 l	Jägermeister	75 Kč
0,04 l	Fernet Stock / Citrus	65 Kč
0,04 l	Božkov Peppermint / Griote	55 Kč
0,04 l	Absinth Žufánek	115 Kč

## Pálenky

0,04 l	Baron Hildprandt – slivovice / višňovice / hruškovice / meruňkovice	95 Kč
0,04 l	Fassbind Vieille – hruškovice / jablkovice	160 Kč

## Rum

0,04 l	Božkov Original	55 Kč
0,04 l	Božkov Republica Exlusive	70 Kč
0,04 l	Captain Morgan Spiced	70 Kč
0,04 l	El Clásico Elixir	95 Kč
0,04 l	El Clásico XO	140 Kč
0,04 l	Zacapa 23 y.o.	160 Kč
0,04 l	Ron de Jeremy XO	170 Kč

## Vodka

0,04 l	Absolut Blue	75 Kč
0,04 l	Russkij Standard	75 Kč
0,04 l	Stolichnaya	70 Kč

## Tequila

0,04 l	Tequila Olmeca Reposado	85 Kč
0,04 l	Tequila Olmeca Blanco	85 Kč

## Gin

0,04 l	Beefeater	75 Kč
0,04 l	Greenall's Gin	80 Kč
0,04 l	Greenall's Wild Berry	80 Kč

## Whiskey / Bourbon / Cognac

0,04 l	Jameson	80 Kč
0,04 l	Tullamore Dew	80 Kč
0,04 l	Chivas Regal 12 y.o.	115 Kč
0,04 l	Jack Daniel's	85 Kč
0,04 l	Jack Daniel's Honey	85 Kč
0,04 l	Glenfiddich 12 y.o.	125 Kč
0,04 l	Lagavulin 16 y.o.	165 Kč
0,04 l	Hennessy V.S.	155 Kč

## Víno

### Šumivá vína

0,15 l	Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Terra Vizina	115 Kč
0,75 l	Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Terra Vizina	575 Kč

### Champagne

0,75 l	Champagne Chanoir – Fresne	1 350 Kč
0,75 l	Pieper-Heidsieck Cuvée Brut	1 890 Kč
0,75 l	Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	2 390 Kč

### Bílá vína

1 dcl	Rozlévané víno dle denní nabídky	50 Kč
0,75 l	Chardonnay, vinařství Gala, Bavor, Mikulov	690 Kč
0,75 l	Sauvignon, vinařství Gala, Bavor, Mikulov	690 Kč
0,75 l	Veltlínské zelené, pozdní sběr, Sedlák, Velké Bílovice	420 Kč
0,75 l	Rulandské šedé, pozdní sběr, Sedlák, Velké Bílovice	480 Kč
0,75 l	Pálava, výběr z hroznů, Tetur, Velké Bílovice	520 Kč

### Růžové víno

0,75 l	Pinot – Merlot Rosé, vinařství Gala, Bavor	690 Kč
--------	--	--------

### Červená vína

1 dcl	Rozlévané víno dle denní nabídky	50 Kč
0,75 l	Pinot noir – Merlot, vinařství Gala, Bavor, Mikulov	790 Kč
0,75 l	Frankovka, pozdní sběr, Sedlák, Velké Bílovice	480 Kč