

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 prostorech 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 Cvikově 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 Cvikově, 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 Cvikov 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 tradičními technologiemi: 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 Cvikov 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 žizně, 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 varné na jejich pravou stupňovitost.



Luž 10°

Klasickou nepasterovanou světlou desítku Luž vaříme dvourmutovou technologií, používáme ječný slad plzeňského typu a žatecké 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 čírostí. Jemná filtrace snižuje kvasničnou chuť tohoto piva. Díky tomu, že Hvozd není pasterovaný, zůstává zachována čerstvá a osvěžující chuť. Hořkost i plnost odpovídají dané kategorii piva, tedy 11° ležáku.



Klíč 12°

Premiový 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 spílce a následuje zrání v ležáckých tancích, které trvá minimálně 40 dnů. Klíč se vyznačuje vyšší hořkostí a plností, což mu v této kombinaci dává vyváženou sladovo-hořkou 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 spílce, následuje dlouhé zrání v ležáckém tanku. Při správném natočení je pivo pokryto vysokou pěnou se slabým karamelovým nádechem, zaujme i svojí jantarovou barvou.

Pivo na čepu

0,3 l	Sklář 8°	29 Kč
0,5 l	Sklář 8°	39 Kč
1 l	Sklář 8°	78 Kč

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

0,3 l	Luž 10°	29 Kč
0,5 l	Luž 10°	39 Kč
1 l	Luž 10°	78 Kč

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

0,3 l	Hvozd 11°	29 Kč
0,5 l	Hvozd 11°	39 Kč
1 l	Hvozd 11°	78 Kč

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

0,3 l	Klíč 12° (z tanku)	29 Kč
0,5 l	Klíč 12° (z tanku)	39 Kč
1 l	Klíč 12° (z tanku)	78 Kč

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

0,3 l	Sváteční 13°	29 Kč
0,5 l	Sváteční 13°	39 Kč
1 l	Sváteční 13°	78 Kč

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

0,3 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	39 Kč
0,5 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	49 Kč
0,3 l	Nealkoholické pivo	29 Kč
0,5 l	Nealkoholické pivo	39 Kč

Pivní degustační prkénko

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

Menu

Předkrmy

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

K našemu pivu

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

Saláty

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

Polévky

- 0,3 l **HOVĚZÍ VÝVAR Á LA TAFELSPITZ**
hovězí loupaná plec, zelenina, křen, chlebová majonéza, pažitka 79 Kč
- 0,3 l **POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY** 59 Kč

Speciality Sladovny

- 180 g **TRHANÉ ŽEBRO MANGALICA**
marinované vepřové maso, cvikovská žemle, listové saláty, pečená paprika, sýr Čedar, uzená majonéza, omáčka z medoviny, bramborové hranolky, zelný salát 289 Kč
- SLADOVNICKÁ DEGUSTACE**
- 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 **KRUPETO** (Vegetarian)
ječné krupky, listový špenát, smetana, parmazán 169 Kč
- 150 g **SMAŽÁK** (Vegetarian)
smažený sýr Eidam, tatarská omáčka, vařené brambory 169 Kč
- 150 g **KUŘE**
kuřecí stehenní kousky marinované v pikantní omáčce, zeleninový salát 209 Kč
- 200 g **KACHNA**
grilované kachní prso, pyré z vinného zelí, bramborové halušky 279 Kč
- 750 g **VEPŘOVÁ ŽEBRA**
vepřová žebra pečená na sladkém česneku a medu, variace hořčic, zelný salát 319 Kč
- 180 g **TELECÍ ŘÍZEK**
telecí kýta smažená v jemné strouhance, lehký bramborový salát 229 Kč
- 200 g **HOVĚZÍ BIFTEK**
hovězí svíčková, grilovaná zelenina, pepřová majonéza, pečený brambor 399 Kč
- 300 g **HOVĚZÍ BIFTEK**
hovězí svíčková, grilovaná zelenina, pepřová majonéza, pečený brambor 539 Kč
- 150 g **BURGER ČESTR**
mletý hovězí krk plemeno Česká stračena, listové saláty, sýr Čedar, zelenina, uzená majonéza, bramborové hranolky 269 Kč
- 200 g **RYBA** (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 strouhance, 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

Téplé 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, Bavory, Mikulov	690 Kč
0,75 l	Sauvignon, vinařství Gala, Bavory, 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, Bavory	690 Kč
--------	---	--------

Červená vína

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