

# JÍDELNÍ LÍSTEK



U labutě

1882 - 1998

Restaurace „U Labutě“  
Za Mlýnem 4  
750 02 Přerov

tel.: 581 736 786 (rezervace)  
mobil: 602 578 999  
mobil: 602 578 986  
e-mail: [labut@labut.cz](mailto:labut@labut.cz)

Otevírací doba restaurace:  
Pondělí: zavřeno  
Úterý - Sobota: 11.00 - 22.00 hod.  
Neděle: 11.00 - 15.00 hod.



U labutě

1882 -1998

## Studené předkrmy

01	50g	Capresse – mozzarella s grilovanými cherry rajčaty a olivami Sauvignon kabinet Mádl, Veltlínské zelené kabinet Galant	79,-
02	50g	Domácí uzený losos se zakysanou smetanou a křepelčím vejcem Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros, Cuvée Kolby Kolby a.s	85,-
03	50g	Tatar z čerstvého lososa bruscheta, černé olivy Ryzlink rýnský jakost Kobylí, Ryzlink vlašský kabinet Peřina	85,-
266	50g	Terina z Foie grass s redukcí z balzamiky, fíkový džem Rulandské bílé bobule Peřina, Pálava výběr z hroznů Gotberg	125,-
04	50g	Carpaccio z hovězí svíčkové s parmazánem, olivovým olejem Zweigeltrebe jakost Znovín, Grand cuvée Moravíno Valtice	99,-

## Polévky

05	0,25	Kuřecí vývar s masem, domácími nudlemi a zeleninou	33,-
06	0,25	Kantonský kuřecí vývar s rýžovými nudlemi a čínskou zeleninou	33,-
07	0,25	Polívka z volské oháňky s játrovou roládou	33,-
08	0,25	Česnekačka s uzeným masem, vajíčkem a osmaženým chlebem	33,-
09	0,25	Domácí zelňačka se smetanou a klobáskou	33,-
218	0,25	Sezonní krémová polévka	49,-

## Teplé předkrmy

10	140g	Lokše čerstvě připravené moučné placky na plotně, plněné husím sádlem a husími játry Tramín červený jakost Kobylí, Cotes du Rhone rosé Chateau Cabrieres	65,-
224	50g	Teplá foie grass šafránová omáčka s vanilkou, bramborová taštička plněná jelítkovým prejtem a sýrem s modrou plísní Rulandské bílé bobule Peřina, Pálava výběr z hroznů Gotberg	139,-

## Na Vaši individuální objednávku připravíme

14	150g	Tatarský biftek 4 ks topinek Upozorňujeme, že maso není tepelně zpracováno Cabernet Sauvignon Chile, Grand Cuvée Moravíno Valtice	245,-
----	------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Při objednávce p o l o v i č n í porce jídel účtujeme 12,- Kč.

## Telecí maso

254	200g	Telecí ramínko s lanýžovým olejem, bramborové pyré Corton Grand cru Burgundsko, Svatovavřínecké pozdní sběr ŠSV	239,-
239	200g	Telecí steak – parmazánová omáčka, petrželové noky Corton Rognet Burgundsko, Rulandské modré výběr z hroznů Stapleton&Springer	329,-
149	300g	Telecí steak z roštěnce – česneková bagetka Aloxe Corton Burgundsko, Roučí Stapleton&Springer	309,-
238	150g	Telecí medailonky na tymiánu – smetanová omáčka s hříby, domácí tagliatelle Mazis Chambertin Burgundsko, Svatovavřínecké Janes Jungle Stapleton&Springer	249,-
20	150g	Vídeňský řízek (telecí smažené na másle) bramborové pyré s lanýžovou solí Ladoix Burgundsko, Grand cuveé červené Moravíno Valtice	199,-

## Hovězí maso

15	300g	Dvojitý biftek s omáčkou z jemně sekané cibulky, žampionů, oliv, rajčat, kyselých okurek, americké brambory Sunrise Merlot Chile, Chateauneuf du Pape Cabrieres 2001	369,-
250	300g	Full Rib Eye – (vysoký roštěnec) Uruguay Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres 2006, Cabernet Sauvignon St. Ema CHile	315,-
64	200g	Flág z pravé svíčkové nakládáný v pivu Zubr sypaný steakovým kořením Carmenere Chile, La Granja Remelluri Španělsko 1999	275,-
65	200g	Steak – na zeleném pepři, z pravé svíčkové a s fazolovými lusky dušenými na slanině Corton Burgundsko, Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres Prestige 2001	275,-
72	200g	Královský špíz- dva mini steaky s anglickou slaninou proložené drůbežími játry v citronu. Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres 2001, Pago del Vicario Španělsko	295,-
52	150g	Rostbíf s pepřovou omáčkou, gratinované brambory Cabernet Sauvignon jakost Kobylí, Zweigeltrebe pozdní sběr ŠSV	179,-

## Zvěřina a jehněčí

197	200g	Srncí svíčková– se smetanovou omáčkou, petrželové noky Aloxe Corton Burgundsko, Pago del Vicario Španělsko	299,-
192	1 ks	Jehněčí kolínko na bylinkách s tapenádou z černých oliv, štouchané brambory se slaninou Cabernet sauvignon Chile, Rulandské modré výběr ŠSV	279,-



U labutě

1882 -1998

## Vepřové maso

16	150g	Vepřová líčka sous-vide demiglas s čokoládou, bramborovo-celerové pyrė Chateaneuf du Pape Chateau Cabrieres 2001, Cabernet Sauvignon St.Ema Chile	199,-
24	150g	Panenko – z vepřového masa s omáčkou z povidel a černého rybízu, se smetanovými bramborami a pórkem Carmenere Anakena Chile, Amézola de la Mora Španělsko	185,-
11	150g	Konfitovaná vepřová líčka demiglas, lesní hřiby, bramborová kaše Chateau La Riviere Bordeaux Francie, Marques del Vargas Španělsko	199,-
56	150g	Nadívaný labutí krk z vepřové panenky, uvnitř se sýrem, uzemým masem, nahoře zdobený sezamem a podávaný s křenovou omáčkou Chardonnay výběr z hroznů Mikros, Cabernet Sauvignon rosé Chile	149,-
67	200g	Ďáblovo lejno z vepřové panenky proložené slaninou, cibulí a paprikou Chianti Classico Piemonte, Chateau La Riviere Bordeaux	205,-
68	200g	Špalíčky z vepřové panenky s pepřovou omáčkou Dornfelder pozdní sběr Jedlička & Novák, Rulandské modré výběr ŠSV	175,-
69	150g	Zpívající pánev - lahodný zvuk vepřové kotlety naložené ve směsi hořčice, medu, tabasca jistě znásobí Váš gurmánský požitek Grand cuveé pozdní sběr Moravíno, Dornfelder pozdní sběr Jedlička & Novák	149,-
71	150g	Živaňská šavla s kuřecími prsíčky, vepřovým, klobásou, cibulí a feferony Faustino V reserva Španělsko, Cuveé Kácary pozdní sběr Jedlička & Novák	179,-
200	300g	Dřevorubcova svačinka- vepřová krkovička se studenou pikantní omáčkou z lesních malin Cabernet sauvignon jakostní Těmlářské sklepy, Barbera Piemonte	199,-

## Klasika z české a moravské kuchyně

47	250g	Domácí kachnička se zelím a houskovými knedlíky pivo, Svatovavřinecké jakost Kobylí, Zweigeltrebe jakost Znovín	219,-
48	150g	Moravský vrabec se zelím a houskovým knedlíkem pivo, Svatovavřinecké jakost Kobylí, Rulandské modré jakost Kobylí	99,-
50	150g	Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem připraveno dle receptu původní majitelky restaurace U Labutě paní Vanderkové Rulandské modré jakost Kobylí, Cabernet Sauvignon rosé Chile	119,-
51	150g	Čachtický guláš s bílým pečivem zdobený vějířkem pečené klobásy s mutěnicí a feferonkou pivo, Frankovka jakost Kobylí	99,-
53	150g	Špenát s vepřovými výpečky a bavorské špeclé Rulandské modré jakost Kobylí	99,-
54	1ks	Grilované vepřové koleno na skřipci s křenem, hořčicí, okurčičkou Cena za kg (cena dle váhy) pivo, Cabernet Sauvignon Maďarsko	219,-



U labutě

1882 -1998

## Ryby

260	150g	Pražma královská s glazovanou baby karotkou Chablis Domaine Fevre, Rulandské šedé pozdní sběr Moravíno	270,-
29	150g	Pstruh grilovaný na bylinkách, barigoule, bramborové pyré Gewurztraminer Alsace Francie, Muškát moravský pozdní sběr Mikros	169,-
32	150g	Losos v holandské omáčce se zeleninou Sauvignon kabinet Mádl, Chardonnay pozdní sběr Moravíno	199,-
34	150g	Losos pečený v parmazánové krustě, omáčka barigoule Sauvignon jakost Kobylí, Chardonnay pozdní sběr Michlovský	199,-
30	150g	Uzený losos na grilu s medovým dipem, bagetka s máslem Ryzlink vlašský kabinet Volařík, Chabli Grand Cru Domaine Fevre	235,-
202	200g	Steak z lososa na grilu s pažitkovým máslem Ryzlink vlašský kabinet Peřina, Chabli 1er Cru Domaine Fevre	255,-
261	150g	Pečený sumec - bramborové gnochi s máslovou drobenkou, cibulová omáčka Ryzlink vlašský pozdní sběr Volařík, Sauvignon pozdní sběr Peřina	239,-
31	150g	Uzený sumec gratinovaný brambor, křenová omáčka Ryzlink rýnský V.H. Michlovský, Chateau Smith Haut Lafitte Bordeaux	229,-

## Drůbež

25	250g	Kachní steak na tymiánu raviolky plněné kysaným zelím Ryzlink vlašský výběr Mikros, Cabernet Sauvignon rosé Chile	299,-
205	200g	Prso kukuřičného kuřete na zeleninovém lůžku s parmazánovou omáčkou Sauvignon jakostní Kobylí, Cabernet Sauvignon rosé Chile	175,-
43	200g	Prso kukuřičného kuřete plněné citrónovým máslem a mandlemi, bylinkové brambory Sauvignon jakost Kobylí, Bourgogne Chardonnay Francie	189,-
35	150g	Kuřecí hrudky - plněné nivou a křenem Ryzlink vlašský pozdní sběr Volařík, Chardonnay výběr polosladké Marcinčák	139,-
37	150g	Pikantní kuřecí psíčka – smažená v kukuřičných lupínkách Ryzlink vlašský pozdní sběr Mikros, Ryzlink rýnský pozdní sběr Habánské sklepy	139,-
40	150g	Kuřecí miniroládička proložená lososem a špenátem s delikatesní dijonskou omáčkou Chardonnay Chile, Sauvignon pozdní sběr Peřina	145,-
42	200g	Kuřátko v síti – kuřecí psíčka s játry a žampióny zabalené ve vepřové síti s jeřabinovou omáčkou Svatovavřínecké pozdní sběr Moravíno, Ladoix Burgundsko	169,-
74	200g	Medailonky tří chutí – kuřecí biftečky tří různých chutí Rulandské modré rosé Moravíno, Chabli Grand cru Domaine Fevre	169,-
58	150g	Ondráš – kuřecí smažené v bramboráku Müller jakost, Ryzlink rýnský pozdní sběr Habánské sklepy	129,-

## Dětské jídlo

38	100g	Kuřecí nugetky s křupavou kůrčičkou, smažené hranolky Dětský sekt	85,-
----	------	----------------------------------------------------------------------	------

## Bezmasá jídla a těstoviny

79	90g	Král sýrů – hermelín smažený v bramborovém těstíčku Sauvignon pozdní sběr Peřina	95,-
61	300g	Halušky s brynzou, se špekem a kyškou Modrý Portugal pozdní sběr Kobylí, Rulandské modré jakost Kobylí	89,-
62	380g	Strapáčky se zelím dochucené cibulkou a slaninou pivo, Svatovavřínecké jakost Kobylí, Rulandské modré jakost Kobylí	89,-
304	200g	Tagliatelle se salsou di pomodoro parmazán Chablis 1er Cru Domaine Fevre , Ladoix Burgundsko	99,-
303	200g	Bramborové gnochi s máslovou drobenkou cibulková omáčka Cabernet Sauvignon rosé Chile, Ryzlink vlašský pozdní sběr Volařík	129,-
301	200g	Ravioly plněné telecím se smetanovou omáčkou s hříby Ladoix 1er Cru Burgundsko, Dornfelder pozdní sběr Jedlička & Novák	169,-

## Saláty, Salátové mísy

89	250g	CESAR s ježkem z lososa ledový salát s jogurtovým dressingem parmazánem, krutony Müller jakost, Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros	109,-
90	250g	CESAR s kuřecími dukátky ledový salát s jogurtovým dressingem parmazán, krutony Tramín červený jakost Kobylí, Gentil Hugel Francie	109,-
88	250g	CESAR s uzeným sumcem ledový salát s jogurtovým dressingem parmazánem, krutony Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros, Chateau Smith Haut Lafitte Bordeaux	125,-
81	250g	CESAR s rostbífem ledový salát s jogurtovým dressingem parmazánem, krutony Chablis Grand Cru Domaine Fevre , Ladoix Burgundsko	125,-
86		Zeleninový salát malý Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros, Sauvignon kabinet Mádl	43,-
87		Zeleninový salát velký Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros, Sauvignon kabinet Mádl	65,-

## Po jídle doporučujeme

195	150g	Plato francouzských sýrů Chateaneuf du Pape Chateau Cabrieres 2001, Vacqueiras Francie	169,-
13	150g	Plato moravských sýrů Cuveé Kácary pozdní sběr Jedlička & Novák, Rulandské bílé bobule Peřina	99,-

## Jídla na objednávku týden předem

78	<p>Selátko pečené na rožni cena dle váhy v syrovém stavu za 1000gr Tuto skvělou specialitu je nutno objednat alespoň pět dní předem. Všele doporučujeme na slavnostní akce všeho druhu. Chateau Fourcas Hosten Francie, Trio Merlot Chile</p>	245,-
133	<p>Krůta pečená na rožni cena dle váhy v syrovém stavu za 1000gr I tuto skvělou specialitu je nutno objednat alespoň pět dní předem Chardonnay V.H. Mikros-vín Mikulov, Ryzlink vlašský pozdní sběr Volařík</p>	299,-
272	<p>Jehně na rožni, cena dle váhy v syrovém stavu za 1000gr Nutno objednat alespoň deset dní předem Ladoix 1er Cru Francie, Mazis Chambertin Grand Cru Francie</p>	339,-

## Moučníky

92	100g	Šomló pudinkové řezy s rozinkami a rumem v čokoládové omáčce Rulandské bílé bobule Peřina	65,-
248	80g	Čoko fondat z Belcolady s ovocnou redukcí Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres 1995	99,-
94	1ks	Palačinka sv. Valentýna s džemem, čokoládou a praženými lískovými jádry Sandeman Ruby Porto	65,-
96	1ks	Havajský kornout – palačinka se zmrzlinou, plněná ovocem Rulandské bílé bobule Peřina	89,-
97	150g	Tiramisu Sandeman Ruby Porto	75,-
98	100g	Jogurtová terina s čerstvým ovocem, ostružinová omáčka Freixenet demi Španělsko, Champagne Gonet Sulcova	65,-
220	1ks	Čokodortík s višněmi v rumu Šaler dezertní víno Špalkovi	99,-
99	300g	Čokoládové fondue – horká Belcolada, Havana rum, čerstvé ovoce (doporučujeme minimálně pro 2 osoby) Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres Prestige 2003	249,-

## Poháry

101	100g	Horká láska s teplými malinami zdobený šlehačkou	59,-
102	100g	Pohár s lesním ovocem se šlehačkou a oplatkovou trubičkou	59,-

K polovičním porcím moučníků a pohárů účtujeme 7,- Kč

## Přílohy

105	200g	Vařené brambory s máslem	22,-
100	200g	Vařené brambory s máslem a lanýžovou solí nebo bylinkové máslo	30,-
106	200g	Pečené bramborové plátky	32,-
108	200g	Šťouchané brambory se špekem a cibulkou	35,-
109	200g	Gratinované brambory	35,-
110	150g	Smažené hranolky	32,-
111	150g	Americké brambory	34,-
112	150g	Krokety	32,-
114	200g	Špece	30,-
116	150g	Zahradní zelenina vařená v páře	39,-
117	150g	Petrželové noky	29,-
119	160g	Houskové knedlíky	20,-
120	150g	Rýže dušená	20,-
121	200g	Kysané zelí	20,-
122	4ks	Topinka	15,-
	50g	Omáčky studené:	
123		tatarská	15,-
124		děbelská	15,-
125		jogurtovo-česneková	15,-
	50g	Omáčky teplé:	
128		jeřabinová	25,-
129		rokforová	25,-
131		křenová	25,-
130		pepřová	30,-

Za projevenou důvěru děkuje a dobrou chuť přeje kolektiv kuchařů pod vedením pana Zdeňka Šimčíka.