

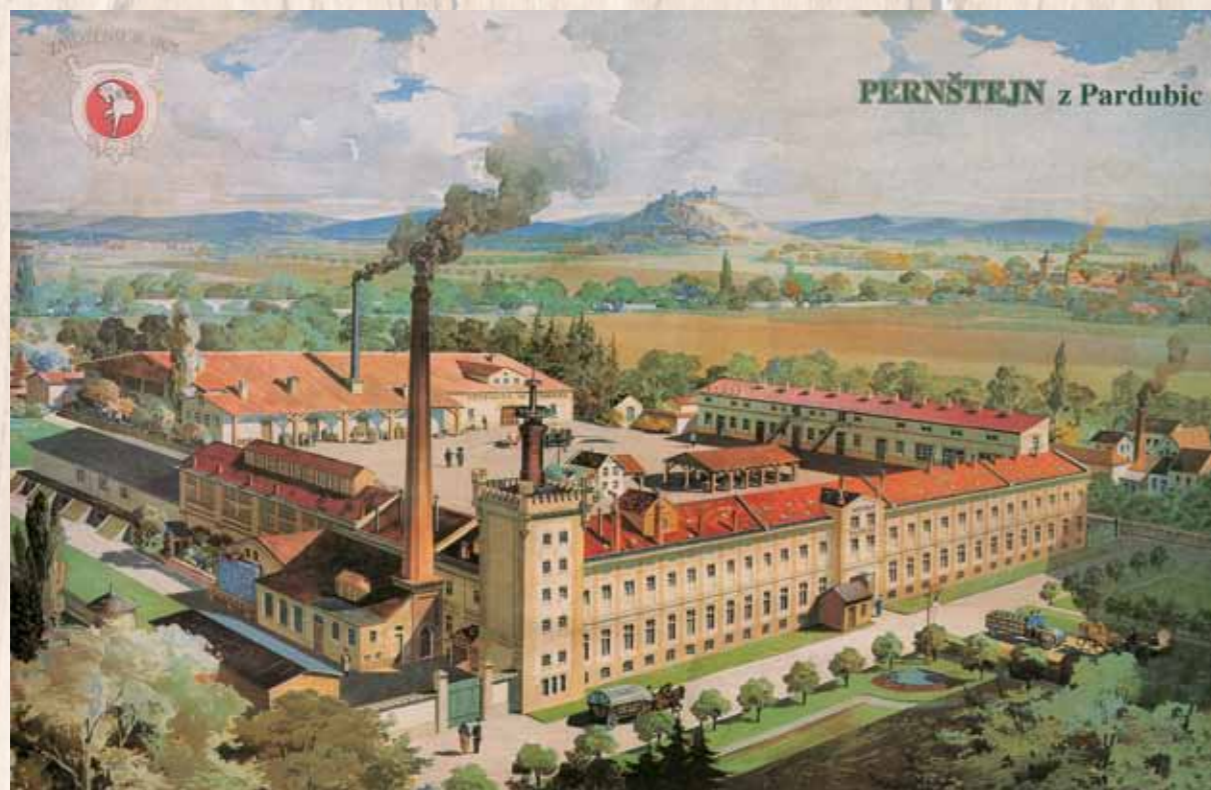


## Pardubický pivovar

Vaření piva má v Pardubicích staletou tradici a sahá až do počátku 14. století. V roce 1491 zakoupil Pardubice nejbohatší moravský velmož v zemi, Vilém z Pernštejna. Pardubice si zvolil za centrum velkého panství a na počátku 16. století začal rozvíjet pivovarnictví.

V následujících letech se tento obor velmi dobře rozvíjel, a tak se pardubičtí podnikatelé v roce 1871 rozhodli založit novou společnost – Akciový pivovar Pardubice. O rok později byla dokončena výstavba pivovaru a Pardubický pivovar byl jeden z prvních moderních pivovarů ve východních Čechách. Výroba piva v Pardubicích se nezastavila ani během válek a pokračovala dále.

Dnes je Pardubický pivovar významným regionálním výrobcem piv značky Pernštejn a tmavého 19% piva Porter a 14% speciálního piva Pardubický Taxis. Vzhledem ke stále inovaci výrobního a technologického zařízení se pivovar řadí mezi moderní pivovary. Díky tomu splňuje pivo vysoké mezinárodní požadavky na kvalitu a zároveň si zachovává svou nezaměnitelnou lahodnou chuť.



Adresa: RESTAURACE PIVOVARKA  
Pardubický pivovar  
Palackého 250  
530 02 Pardubice  
Tel.: 466 511 321 (klapka 913)  
e-mail: restaurace-pivovarka@seznam.cz

[www.pivovarka.cz](http://www.pivovarka.cz)



# JÍDELNÍ LÍSTEK



**PIVO Z DOBRÉHO RODU**

**STÁLÝ JÍDELNÍ LÍSTEK****PŘEDKRMY A CHUŤOVKY – K PARDUBICKÉMU PIVU**

1 ks Nakládáný utopenec (vlastní receptura), chléb	35 Kč
100 g Sýrový mix s olivami, chléb	40 Kč
100 g Domácí nakládáný hermelín, chléb	45 Kč
100 g Pivovarská pomazánka s topinkami	35 Kč
100 g Topinka s masem a pikantní zeleninou	75 Kč
100 g Restovaná klobása na černém pivu a cibuli, chléb	65 Kč

**POLÉVKA**

Dle denní nabídky	30 Kč
-------------------	-------

**PIVOVARSKÉ SPECIALITY**

150 g Pivovarský hovězí guláš sypaný cibulkou a křenem, chléb	115 Kč
150 g Smažený pivní řízek z mletého masa, česneková smetana	95 Kč
150 g Kuřecí steak na cibuli a houbách v pivní omáčce	125 Kč
200 g Krkovička pečená na černém pivu PORTER, rajčatech a cibuli dle paní sládkové	130 Kč
200 g Prkénko PERNŠTEJN – teplá moravská krkovice a uzený bok podávaný s křenem, hořčicí a kyselou okurkou, chléb	125 Kč
200 g Špíz VILÉM - kuřecí prsa a panenka na jehle, s restovanou kukuřicí a česnekovou smetanou	130 Kč

**DALŠÍ MASITÉ POKRMY**

200 g Smažený kuřecí řízek v česnekovém kabátku	110 Kč
200 g Restovaná kuřecí prsa plněná klobásou servírovaná na pikantní zelenině	130 Kč
150 g Špalíčky z vepřové panenky plněné sušenou švestkou a hermelínem, bylinková smetana	140 Kč
200 g Vepřové kotlety s pepřovou omáčkou	130 Kč
250 g Vepřové nudličky z pečeně, restované s pikantní klobásou, slaninou, česnekem a cibulí	125 Kč
200 g Steak z krkovičky z místních chovů, restované fazolky	130 Kč
150 g Domácí burger - míchané mleté maso, sýr, slanina, přílohový salát, hranolky	130 Kč
350 g Halušky s tvarohovým sýrem a grilovanou uzenou krkovičkou	125 Kč

**POUZE PRO DĚTI**

100 g Kuřecí řízek	60 Kč
100 g Přírodní vepřová kotletka	60 Kč
100 g Dětská příloha dle výběru	15 Kč

**BEZMASÉ POKRMY**

150 g Smažený sýrový mix (eidam, hermelín), tatarka	100 Kč
250 g Lokše plněné pikantním zelím, česneková smetana	115 Kč
300 g Restované halušky s vejci a houbami	120 Kč

**SALÁTY JAKO HLAVNÍ CHOD**

250 g Zeleninový salát s rajčaty a kuřecími kousky, bylinková smetana	130 Kč
250 g Míchaný zeleninový salát s tuňákem a olivami	120 Kč

**PŘÍLOHY - za jednotnou cenu**

	30 Kč
200 g Vařené brambory	
200 g Sotované brambory	
200 g Bramborové hranolky	
160 g Petrželková rýže	
120 g Restované fazolky na slanině	
120 g Míchaný salát (přílohový)	

**OMÁČKY - teplé i studené za jednotnou cenu**

	15 Kč
50 g Bylinková smetana	
50 g Česneková smetana	
50 g Sýrová omáčka	
50 g Pepřová omáčka	
50 g Tatarská omáčka	
Pečivo (2 krajíce chleba)	10 Kč

**SLADKOSTI**

Domácí bramborová placka s povidlovou omáčkou a zakysanou smetanou	35 Kč
Domácí jablkový závin z pivního těsta vanilkovou zmrzlinou	30 Kč
Zmrzlinové poháry a zákusky dle nabídky	

**Z vybraných pokrmů Vám připravíme poloviční porci za 70% ceny.**

**DPH je zahrnuto v ceně pokrmu.**