

Vítáme Vás v restaurantu Rubín,



který je už po několik desetiletí místem, kde se u dobrého jídla a pití mohou setkat lidé různého věku i chutí. Restaurace je vyhlášená díky výborné kuchyni, zaměřené na výběr kvalitních a čerstvých surovin v mexické a české kuchyni.

Každoročně od listopadu do února nabízíme naše vyhlášené zvěřinové speciality.

Díky desetikohoutovému výčepnímu zařízení se můžeme pochlubit širokým sortimentem ovocných i klasických točených piv.

Nabízíme také velký výběr alkoholických i nealkoholických míchaných nápojů. Rozsáhlá a neustále se rozšiřující rumotéka Vás okouzlí nabídkou rumů z celého světa.

Posezení je možné na letní zahrádce i v nekuřáckých klimatizovaných salóncích pro 15, 25 a 60 hostů, díky kterým u nás můžete pořádat setkání, jako svatby, promoce, oslavy narozenin, abiturientské večírky, smuteční hostiny i firemní akce a rauty.

Dobrou chuť a příjemnou zábavu



Antipastas [předkrmky]



originální
recept



Armelína

Pečený pikantní hermelín plněný Prosciuttem Jamón zdobený chilli papričkou



De Salmon el Tártara

100g tataráček z čerstvého norského uzeného lososa, podávaný s avokádovým dipem a zakysanou smetanou, zdobený koprem



Regalo

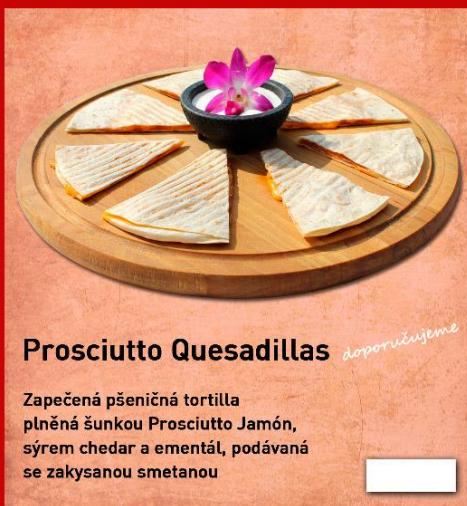
doporučujeme

150g grilovaná konfitovaná kachní játra na portském vině, zdobená čerstvou bazalkou



Camarones ala parrilla

100g grilovaných královských krevet na řeckém olivovém oleji, zjemněné česnekkem, podávané na čerstvém trhaném ledovém salátu servírované na mušli



Prosciutto Quesadillas

doporučujeme

Zapečená pšeničná tortilla plněná šunkou Prosciutto Jamón, sýrem chedar a ementál, podávaná se zakysanou smetanou



Raclette (škrabaný sýr)

50g italské sušené šunky Prosciutto Jamón, gratinované blaťáckým zlatem s bramborovou slámkou, zdobené stříbrnými cibulkami a miňon okurkami



Paté de Hígado de Pato

Porce pro 1 osobu

Paté de Hígado de Pato

Porce pro 2 osoby



originální
recept

Naše domácí lahůdková paštika z konfitovaných kachních jatyrek a přes noc dozlatova pečeného veprového na zástríku portského vína a jemného koňaku podávaná s brusinkovým cumberlandem servírována na speciálním prkénku Doporučujeme s rozpečeným domácím chlebem nebo bazalkovou a česnekovou pečenou bagetou



Sopa [polévka]



originální
recept

De Frijoles

doporučujeme

Polévka z červených fazolí s pečenou slaninou, zdobená zakysanou smetanou, strouhaným sýrem a tortillovou slámkou

de Puerco [vepřová panenka]

originální
receptTexas *doporučujeme*

300g marinovaná vepřová panenka
balená v kreolském koření, pečená
s barevnými paprikami na speciální jehle
podávaná se třemi druhy omáček
dle přání hosta



Puerco de Waliser

200g rožněný špalík vepřové panenky
zabalený do anglické slaninky
servírován na speciální jehle se smetanovou
omáčkou z pravých lesních hřibů



Puerco de PFEFFER

200g rožněný filovaný vepřový špalík z panenky
zjemněný smetanovo-pepřovou
omáčkou ze zeleného pepře



Puerco de Pato Hígado *doporučujeme*



200g rožněná filovaná vepřová panenka
ve slaninovém kabátku
s konfitovanými kachními játry,
vařenou kukuřicí a grilovaným rajčetem
podávané s chorizo omáčkou

Pescados, Mariscos [ryby a dary moře]

originální
recept

Vera Cruz salmon

200g steak z lososa pečený s párou
na lůžku restovaných cherry rajčátek, řeckých oliv, kapary,
španělské cibulky s česnekem, chilli a koriandrem



Pagel de Cristal

350g pražma královská
pečená s čerstvými bylinkami
a máslem podávaná s holandskou omáčkou
a strouhanými praženými mandlemi



Espinacas salmone steak

200g steak z lososa pečený s párou
položený na špenáto-smetanovém lůžku
zdobené praženými mandlemi



Rizotto de Mariscos

400g restované italské rýže Parboiled
se směsí krevet, slávek a chobotniček
na česneku a rajčatech
se záštirkem bílého vína



Sartén caliente chisporrotera

[prskající pánev]



flambování
u stolu



originální
recept



pikantní nebo
ostře jídlo



exotické
jídlo



200g de Pollo *doporučujeme*

200g de Vaca Black Angus

200g de Cerdo

200g de Mixtas

Horká prskající pánev

doporučujeme

Marinované maso krájené na nudličky, grilované společně s čerstvou tříbarevnou paprikou, papričkami jalapeños, s čerstvým grilovaným lilkem a cuketou, španělskou cibulkou a řapíkatým celerem, dochucené domácí barbecue omáčkou

Na přání hosta, lze připravit i nepikantr variantu.

Burger



Kentucky Chicken Burger

grilovaný kuřecí steak, libová pečená slanina, smažené cibulové kroužky, salát frisse, ledový salát, rajčata, americké hranolky podávané se třemi druhy omáček dle přání hosta



Mezcal Burger

grilovaná nafilovaná vepřová panenka s anglickou slaninkou se sázeným vejcem, salátem, rajčetem, čedarem a bbq omáčkou podávaný s americkými hranolkami a wasabi majonézou

Royal Bacon Burger

výběrové hovězí mleté, libová pečená slanina, smažený eidam, ledový salát, rajčata, sterilované okurky, smažené cibulové kroužky, americké hranolky podávané se třemi druhy omáček dle přání hosta



Buffalo Burger

výběrové hovězí maso na grill s plátkem pečené anglické slaninky, prokládané rajčátky, kyselým okurkem, ledovým salátem a čedarem



Paella [paeja]



časově náročná
příprava



vegetariánské
jídlo



bezlepkové
jídlo



exotické
jídlo



Je typické španělské jídlo z rýže, podobné rizotu nebo kari. Pochází ze španělského města Valencie. Španělé toto jídlo pokládají spíše za regionální pokrm. Obyvatelé Valencie jí naopak považují za jeden ze svých symbolů. Na rozdíl od rizota se však v paelle častěji objevují plody moře, zelenina a koření. Připravuje se na speciální nízké páni. K přípravě Paelly je nejdůležitější rýže, která se neomývá, jelikož škrob při vaření způsobuje potřebné zahuštění.

Valencia Originál - pro 2 osoby

400g s grilovanými kousky pečeného kuřete, lososa
a s mořskými plody
(krevety, chobotničky, slávky a mušle)

Con pollo

doporučujeme

200g s grilovanými kuřecími prsíčky

Con Frutos de mar

200g s grilovanými kousky lososa a mořskými plody
(krevety, chobotničky, slávky a mušle)

Vegetariana

300g s pečenou čerstvou zeleninou, lesními
hřibky, kukuřicí a olivami

Burritos [plněná tortila]



Enchillada con Pollo

doporučujeme

200g restovaná kuřecí prsíčka
ve smetanovo-chedarové omáčce
podávané v pšeničné placce
gratinované sýrem Eidam



Pollo Espinachi

200g restovaná kuřecí prsíčka
se smetanovým špenátem
zapecená v pšeničné tortile
podávaná se zakysanou smetanou



Pollo Enchillades

doporučujeme

200g grilovaná nebo smažená kuřecí prsíčka
v kukuřičné krustě s čerstvými rajčaty,
ledovým salátem a sýrovou omáčkou
vše balené do pšeničné tortilly

Fuerta de carta



pikantní nebo
ostří jídlo



exotické
jídlo



Chilli con Carne

Farmářské grilované fazole
podávané na horké páni
s kuřecími prsíčky nebo
s hovězím masem Black Angus
zdobené papričkami jalapeños
Servírujeme s bylinkovým pečeným chlebem

de Pollo

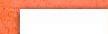


de Vaca



Burritos de Res

200g grilované hovězí nudličky z pravé svíčkové
Black Angus, společně restované s farmářskými
fazolemi a fazolovými lusky, gratinované
v pšeničné tortille
podávané se zakysanou smetanou



Tacos shells hard [křupavé minitortilly]



Tacos hard jsou tradiční mexické jídlo už po celá staletí. Pravé tradiční a nejvíce rozšířené tacos jsou k dostání v tradičních stáncích „taquerías“, které bývají velmi často rodinnými podniky.

Jedná se o malou křupavou tortillu, která je vyrobena z kukuřičné mouky a je naplněna směsí masa a zeleniny.

Pokud si vezmeme nejvíce rozšířené tradiční rodinné podniky a nejoblíbenější tacos de carne asada (hovězí), probíhá jejich příprava následovně. Lidé mají rozdělenu práci na několik rolí. Jeden griluje natenko nakrájené maso (většinou muž, může být i žena).

Když je hotové, hodí jej do nádoby. Z té si bere další (vždy muž), který maso naseká na nízkém a širokém dřevěném špalku. Jakmile má maso nasekané, vezme tortillu, kterou dodává třetí člověk (žena). Nejlepší jsou tortilly, které se dělají přímo na stánku (ženy mívají nachystané těsto, kuličku, tu umístí do malého listu, který udělá perfektní placku, kterou plechový gril, rychle z obou stran opeče a pak posune na další ji bere muž se sekáčkem). Muž se sekáčkem dá doprostřed na něj trochu pálivé omáčky a fazolí a podává strávníkovi. Strávník si pak taco dozdobí dle své chuti omáčkami z misek.

zcela čerstvé ze kterého udělají dá na plochý místo, odkud si tortilly maso,



Tacos de Pollo
doporučujeme

Marinované rožněné kuřecí pršíčko filované na jemné plátky s restovanou čerstvou zeleninou zdobené strouhaným sýrem

exotické jídlo

Tacos de Cerdo

Marinovaná grilovaná vepřová panenka filovaná na jemné plátky s restovanou čerstvou zeleninou zdobené strouhaným sýrem

exotické jídlo

Salsas

originální recept

Avokádo doporučujeme	
Jalapeños Rocha doporučujeme	
Chipotle BBQ	
Zakysaná smetana	
Sweet Chilli	

Tacos de Vaca

Marinovaná grilovaná hovězí svíčková z mladého byka, filovaná na jemné plátky s červenými fazolemi a zelenými lusky zdobené strouhaným sýrem

exotické jídlo

Tacos de Verduras

Restovaná čerstvá zelenina z tříbarevných paprik, lilií a cukety zdobená strouhaným sýrem

vegetariánské jídlo
exotické jídlo

Tacos shells soft [měkké minitortilly]



Tacos soft jsou tradiční mexické jídlo už po celá staletí. Pravé tradiční a nejvíce rozšířené tacos jsou k dostání v tradičních stáncích „taquerías“, které bývají velmi často rodinnými podniky.

Jedná se o malou měkkou tortillu, která je vyrobena z pšeničné mouky a je naplněna směsí masa a zeleniny.

Pokud si vezmeme nejvíce rozšířené tradiční rodinné podniky a nejoblíbenější tacos de carne asada (hovězí), probíhá jejich příprava následovně. Lidé mají rozděleno práci na několik rolí. Jeden griluje natenko nakrájené maso (většinou muž, může být i žena).

Když je hotové, hodí jej do nádoby. Z té si bere další (vždy muž), který maso naseká na nízkém a širokém dřevěném špalku. Jakmile má maso nasekané, vezme tortillu, kterou dodává třetí člověk (žena). Nejlepší jsou zcela čerstvé tortilly, které se dělají přímo těsto, ze kterého udělají kuličku, tu umístí do malého listu, který udělá perfektní placku, rychle z obou stran opče a pak posune na další místo, odkud si ji bere muž dá doprostřed tortilly maso, na něj trochu pálivé omáčky a fazolí a podává. Strávník si pak taco dozdobí dle své chuti omáčkami z misek.



exotické
jídlo



Tacos de Pollo

Marinované rožněné kuřecí pršíčko filované na jemné plátky s restovanou čerstvou zeleninou zdobené strouhaným sýrem



exotické
jídlo

doporučujeme Tacos de Cerdo

Marinovaná grilovaná vepřová panenka filovaná na jemné plátky s restovanou čerstvou zeleninou zdobené strouhaným sýrem



exotické
jídlo



Tacos de Vaca

Marinovaná grilovaná hovězí svíčková z mladého býka, filovaná na jemné plátky s červenými fazolemi a zelenými lusky zdobené strouhaným sýrem



vegetariánské
jídlo



exotické
jídlo

Tacos de Verduras

Restovaná čerstvá zelenina z tříbarevných paprik, lilií a cukety zdobená strouhaným sýrem

Salsas



originální
recept

Avokádo

doporučujeme



Jalapeños Rocha



Chipotle BBQ

doporučujeme



Zakysaná smetana

doporučujeme



Sweet Chilli

doporučujeme



Fajitas



flambovaní
u stolu



časově náročná
příprava



bezlepkové
jídlo



exotické
jídlo



de Mixtas - pro 2 osoby

400g pravá hovězí svíčková Black Angus,
vepřová panenka, kuřecí prsíčka
a loupané týgří krevety

De Vaca

200g filovaná grilovaná hovězí svíčková Black Angus

De Cerdo

200g rožněná filovaná vepřová panenka

De Pollo *doporučujeme*

200g filované grilované kuřecí prsíčko

Langostinos

200g loupané královské krevety

Jemně marinované grilované maso, tříbarevná paprika, španělská červená cibule, zjemněné žlutým melounem vše nakrájené na nudličky a ochucené speciálním kořením Fajitas, přelité olivovým olejem, podávané s pšeničnými tortilami, zakysanou smetanou a avokádovým pyré

Quesadillas



Grilovaná pšeničná tortilla zapečená marinovanými kuřecími prsíčky nebo vepřovou panenkou na rožni gratinovaná ementálem, čedarem s barbecue podávané se třemi druhy omáček dle přání hosta Doporučujeme omáčku avokádo, zakysanou smetanou a sýrovou jemnou

Chicken Quesadillas *doporučujeme*

De Puerco Quesadillas

Panes [pečivo]



Pečená bageta s čerstvými rajčaty a bazalkovým domácím pestem gratinované mozzarellou

doporučujeme



Pečená bazalková
nebo česneková bageta



Rozpečený chléb
s domácím bylinkovým máslem



Beefsteak

[hovězí steak]



flambování
u stolu



originální
recept



bezlepkové
jídlo



exotické
jídlo



Čerstvé marinované jihoamerické steaky z pravé svíčkové Black Angus Vám připravíme na speciálním flambovacím vozíku, přímo u stolu.

Very rare

hodně kravavý, velmi jemně propečený steak pouze zprudka ošlehaný ohněm na povrchu, uvnitř zcela syrový a kravavý

Rare

kravavý, jemně propečený steak je uvnitř červený až kravavý, opéčený jen na povrchu

Medium rare

středně kravavý steak, uvnitř červený

Medium *doporučujeme*

středně propečený steak, navrch upečený a ve středu růžový a šťavnatý

Medium well

středně až dobře propečený steak

Well done

dobře propečený steak

Asado Huevo

300g marinovaný steak podávaný s volským okem, zdobený vařeným kukuřičním klásem servírovaným v pečené slanině Doporučujeme více druhů omáček



doporučujeme

Asado el Gaucho

300g marinovaný steak naložený ve speciálním kreolském koření Doporučujeme více druhů omáček



Asado Higado de Pato

300g marinovaný steak podávaný s grilovanými kachními játry na rozpečené housce



Asado de Frijoles steak

300g marinovaný steak podávaný na grilovaných fazolových luskách s anglickou slaninkou

Salsas frias [studené omáčky]



originální
recept



pikantní nebo
vegetariánské
jídlo



bezlepkové
jídlo



exotické
jídlo



Zakysaná smetana



Sweet chilli



Avokádová



Tatarská



doporučujeme

Barbecue



Čádová



doporučujeme

Salsas caliente [teplé omáčky]



originální
recept



pikantní nebo
vegetariánské
jídlo



bezlepkové
jídlo



exotické
jídlo

Hřibová

doporučujeme



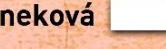
Žampiónová



Česneková



Limetková



Nivová



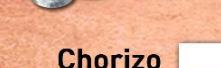
Sýrová jemná



Špenátová



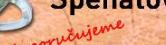
Chorizo



Parmazánová



Brusinková



Pepřová



Camembert veroni



Bazalková



Especialidad de cocina criollo



Farmářská kotleta

doporučujeme



150g grilované vepřové kotleta na pikantních farmářských fazolích a kukuřici podávaná s pečenou slaninkou a sázeným vejcem



Steak Royal

200g grilované vepřové kotlety podávané se smetanovou omáčkou z pravých lesních hřibků zdobené papričkami Jalapeños



XXL Steak Pfeffer Esperanto

300g grilované vepřové kotlety na restovaných fazolových luskách s anglickou slaninkou a pepřovou omáčkou



Steak Neapol

200g grilované vepřové kotlety balené ve slaninovém kabátku zdobené sázeným vejcem a přelité šťávou chorizo



Espada Rubin



Meč Rubin

doporučujeme



Pro 2 osoby - servírované na skleněném platě

200g kuřecích pršíček, 200g vepřové panenky, 100g anglické slaniny s čerstvými grilovanými paprikami, španělskou cibulí, lilekem a cuketou napíchané na velkém meči se čtyřmi druhy omáček

Příloha dle výběru

Barbacoa en paz [barbecue na míru]



RUBIN
EXCLUSIVE de CRISTAL



originální
recept



časově náročná
príprava



bezlepkové
jídlo



exotické
jídlo

Vše, co si objednáte,
Vám bude servírováné
na speciálním skleněném platě.
Lze kombinovat různé druhy
steaků, grilovaných zelenin,
omáček a příloh.

Las Especialited [speciality]



originální
recept



časově náročná
priprava



pikantní nebo
ostré jídlo



exotické
jídlo



Marinovaná přes noc pomalu pečená výběrová žebírka "Spareribs" ve speciální domácí barbecue marinádě, připravované dle tajného receptu šéfkuchaře
Podávané s domácí pikantní nebo sladkou maďarskou calamádou
Servírováno na speciálním prkně

Costilla de Barbecue

doporučujeme

1 kg "Spareribs"

500 g "Spareribs"

1/4 Čerstvého rozpečeného chleba
s bylinkovým máslem

El tartara [tatarský biftek]



originální
recept



pikantní nebo
ostré jídlo



Carne de Res

doporučujeme

Jemné utřené hovězí maso z chovu Black Angus, kořeněné, zdobené žloutkem, podávané s topinkami a česnekem

Na přání hosta tatarský biftek namícháme a dochutíme přímo u stolu

150g (5 topinek)

300g (10 topinek)

500g (20 topinek)

1000g (40 topinek)

doporučujeme

Patata paja
stláma
hranolky julien
americké hranolky

doporučujeme

Cous-Cous
krupice z afrického ječmene

doporučujeme

Verduras Cous-Cous
krupice z afrického ječmene s restovaným čerstvým líkem, cuketou a paprikou

doporučujeme

Patatas
Pečená brambora plněná sýrovou omáčkou

doporučujeme

Patatas Machacadas Asadas
Pečená brambora plněná zakysanou smetanou

doporučujeme

Patatas Americana
Smažené bramborové klínky, na přání s česnekem

doporučujeme

Patatas Machacadas con tocino
Šťouchané brambory s restovanou cibulkou a anglickou slaninkou

doporučujeme

Patatas con crema
Gratinované smetanové brambory

doporučujeme

Con risas de los ninos
Bramboroví Smajlci

doporučujeme

Patatas Machacadas con crema
Šťouchané brambory se zakysanou smetanou a šalotkou

doporučujeme

Patatas Machacadas con espinacas
Šťouchané brambory s listovým špenátem a jarní cibulkou

doporučujeme

Resty
Restované belgické bramborové plátky

doporučujeme

Patatas mostacilla
Smažené bramborové krokety

doporučujeme

Schnufnudeln
Restované bramborové nočky s anglickou slaninou a jarní cibulkou

doporučujeme

Zapečené Nachos
Tortillové chipsy s příchutí sýru gratinované sýrem eidam

doporučujeme

Patatas fritas steak
Smažené steakové hranolky

doporučujeme

Potato red
Bramborové smažené mřížky

doporučujeme

Nachos
Tortillové chipsy s příchutí sýru

Pečená jasmínová rýže
Pečená rýže s grilovanými červenými fazolkami

doporučujeme

Congri rýže

Verduras [teplá zelenina]



Pikantní farmářské fazole



Grilovaná cuketa



Grilovaný kukuřičný klas



Grilovaná paprika



Grilovaný lilek



Vařený kukuřičný klas

doporučujeme



Grilovaná rajčata



Grilovaná směs zeleniny

doporučujeme



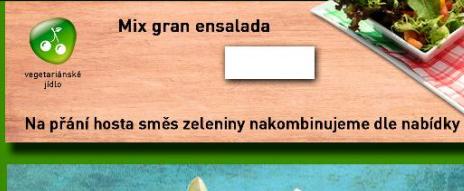
Restované fazolové zelené lusky s anglickou slaninou

En saladas [saláty]



Barbatti

Marinované hovězí medailonky z pravé jihoamerické svíčkové na rožni, gratinované sýrem Blaťák položené na směsi listových salátů



Mix gran ensalada



Mix ensalada peguena



Frutos de Mar

200g grilovaná mořská směs s obřími královskými krevetami, podávaná na ledovém salátu zdobené limetkou a frisse salátem



Caesar

200g filovaných rožněných kuřecích pršíček zdobených speciálním domácím dresinkem, položených na ledovém salátu, sypané Parmazánem, podávané s kousky pečených baget



Cheff

Filovaná marinovaná vepřová panenka na grilu podávaná se sýrovou quesadillas tortillou, jemným řeckým dipem, položené na směsi zahradnického a listového salátu



En salada tortillas de camarón

150g grilovaných královských vyloupaných krevet na česnku a olivovém oleji, podávané se směsí listových salátů s cherry rajčátky, kukuřicí v pečené tortille



Balcánico

100g marinovaný balkánský sýr a olivy podávaný na směsi z čerstvých rajčat, barevných paprik a okurků, sypané ledovým salátem a rukolou, zdobený červenou cibulkou a střapatým salátem



Rubín

200g kuřecích nudlíček rožněných na medu podávaných na směsi z čerstvých rajčat, barevných paprik a okurků, sypaný ledovým salátem a rukolou zdobené střapatým salátem



Comida para ninos

originální
recept

[dětská jídla]

doporučujeme

Hamburger Pinocchio

100g smažené kuřecí pršíčko v kukuřičné krustě
nebo
100g grilované kuřecí pršíčko

originální recept

doporučujeme

Tvarohové knedlíčky s borůvkami a lískovými oříšky

3 kusy tvarohových knedlíčků plněných borůvkami válených v mletých lískových oříších zdobené šlehačkou a čokoládou

Hello Kitty

70g smažené sýrečky

doporučujeme

Skrblíkovo bohatství

100g zapečený kuřecí rízek s mozaikou ze sýra a šunky

Mickey Mouse

150g smažené kuřecí řízečky v trojbalu
nebo v křupavé krustě

Přílohy	Bramborová sláma	Bramborové Julien hranolky
Bramboroví Smajlci	Bramborové mřížky	Bramborové Julien hranolky

Dětské menu podáváme včetně příloh

Postres [dezerty]

flambování
u stoluoriginální
recept

doporučujeme

Domácí Tiramisu

Vyšlehané mascarpone s italskými piškoty, kávou a amarettem, podávané ve speciálním skleněném poháru sypané belgickým kakaem

Fondant de Chocolate

Jemný pečený čokoládový dortík s vanilkovou zmrzlinou podávanou v karamelovém košíku zdobený šlehačkou

flambování u stolu

Asado Aguava

Grilovaný ananas kupaný v mléčném karamelu, zdobený vanilkovou zmrzlinou flambovaný před hostem

Francouzské Palačinky

Plněné malinami nebo lesním ovocem s vanilkovou zmrzlinou zdobené domácí šlehačkou flambované na karamelu

Palačinky s Nutellou

Francouzske palačinky plněné čokoládou Nutella zdobené cukrem

flambování u stolu

Carpaccio [karpáčo]



Pojmem carpaccio se dá nazvat vše, co je nakrájeno na tenké plátky a podáváno za syrova v souvislé vrstvě a ochuceno nebo doplněno studenou omáčkou. Původním základem bylo hovězí maso a majonézová omáčka. Poté se začalo dělat carpaccio z tuňáka a lososa, později vegetariánské ze zeleniny či ovoce (pomeranče, melouny, kedlubna, okurka...) a místo majonézy se používá olivový olej či sladká omáčka. Dnes je však možné vidět suroviny i marinované, nakládané či krátce povařené.



di Salmone

100g kanadského lososa
proložený listovým špenátem a sýrem mozzarella,
zdobený limetkou, strohaným
parmazánem a kapri

doporučujeme
Parmazán

di Mixtas a Cristallo

100g marinované hovězí svíčkové z mladého býka
podávané s kapari, jalapeños papričkami, limetkou
a strohaným parmazánem
servírováno na speciálním platě

doporučujeme



di Manza

100g marinované hovězí svíčkové z mladého býka
s jalapeños papričkami a speciálním kreolským
kořením, podávané s pravým parmazánem,
limetkou a olivovým olejem

pasta



Pappardelle Salmone

na olivovém oleji s kousky čerstvého
lososa, zjemněné sметanou

rizotto



Hříbkové risotto z pánev

400g italské rýže Parboiled restované společně
s cibulkou, parmskou šunkou a lesními hříbkami,
zjemněné smetanou
zdobené Parmazánem



gnocchi



Spinaci

bramborové nočky s grilovanými kuřecími pršíčky
společně zamíchány
se špenátovo-smetanovou omáčkou



Pappardelle Carbonara

100g restované italské sušené šunky prosciutto
na olivovém oleji, zjemněné smetanou
zahuštěné žloutkem
zdobené Parmazánem



Kuřecí risotto z pánev

400g orestované italské rýže Parboiled
smichané s grilovanými kuřecími pršíčky, cibulkou
a čerstvou zeleninkou, zdobené Parmazánem
(na přání hosta zjemněné smetanou)



Bellini

doporučujeme
bramborové nočky s restovanými kuřecími pršíčky
nakládanými italskými rajčátky
v jemně sýrové omáčce

Klasika české kuchyně



předkrmky

Mozzarella na ledovém salátu

100g nakládaného sýru mozzarella s čerstvými plátkovanými rajčátky, čerstvou bazalkou, zdobené čtyřbarevným pepřem přelité olivovým olejem vše položené na ledovém salátu



polévky



Chalupářská česnečka

s restovanou anglickou slaninkou a s kousky brambor, šlehaným vejcem, podávaná s chlebovými krutonky



Silný hovězí vývar

přes noc vařený z hovězích kostí podávaný s masem a čerstvou zeleninou



Moravská zelňačka

doporučujeme
s klobásou z domácí udírny a kousky brambor zdobená zakysanou sметanou

kuřecí dobrůtky



Dragounův měšec

200g restovaných kuřecích pršíček se žampiony a kukuřicí v rokofrovo-smetanové omáčce



Smažený kuřecí řízek

250g kuřecích pršíček v trojobjalu s naším domácím nakládaným zelím, okurkou a cherry rajčátkem



Kuřecí prsíčka nadívaná brusinkami

200g grilovaný kuřecí závitek, plněný sušenými brusinkami a pravým Sedlčanským hermelínem podávané s brusinkovou omáčkou

kuřecí steaky



Kuřecí steak Imperial

200g kuřecích pršíček na grilu podávané s brusinkovou omáčkou



Kuřecí steak Capresse

doporučujeme
200g kuřecích pršíček, grilovaných společně s nakládanými rajčaty, čerstvou bazalkou gratinované Mozzarellou podávané s mexickou omáčkou chorizo



Kuřecí steak Camembert

doporučujeme
200g marinovaných kuřecích pršíček na rožni zjemněné zapečeným pravým sedlčanským hermelinem podávané se smetanovo-žampionovou omáčkou

Klasika české kuchyně



kuřecí



Řízek Kurčo *doporučujeme*

200g kuřecí prsíčka v bramboráku podávaná s domácí čalamádou na přání sladkou nebo ostrou

Kuřecí dobrůtka

200g kuřecích restovaných prsíček se žampiony, mexickou omáčkou a zeleninkou v bramboráku

vepřové



Vepřová dobrůtka

200g vepřových restovaných nudliček se žampiony, mexickou omáčkou a zeleninkou v bramboráku

Řízek Krakonoš

200g vepřová kotletka v bramboráku podávaná s domácí čalamádou na přání sladkou nebo ostrou

sýrové



Panoš

100g pravého sedlčanského hermelínu v bramboráku podávaného s domácí čalamádou na přání sladkou nebo ostrou

Tvarůžková dobrůtka

100g olomouckých tvarůžků v bramboráku podávané s domácí čalamádou na přání sladkou nebo ostrou

vepřové



Smažený vepřový řízek

250g vepřové kotletky smažené v trojbalu s naším domácím nakládaným zelím, okurkou a cherry rajčátkem

kuřecí



Kuřecí steak

200g rožněný marinovaný kuřecí steak podávaný s omáčkou z pravých lesních hřibů zdobený strouhaným parmezánem



Cordon Bleu

200g smažená kuřecí kapsa plněná královskou šunkou a pravým sýrem Ementál

pivní speciality

Topinka Ďábelská

vepřové a kuřecí nudličky s restovanou zeleninkou, zapečené sýrem eidam



Topinka Cikánská

vepřové a kuřecí nudličky s restovanou zeleninkou, zapečené sýrem niva



Nakládaný pikantní hermelín

ve skle se švestkami, vlašskými oříšky a španělskou cibulkou, servirovaný na speciálním prkénku

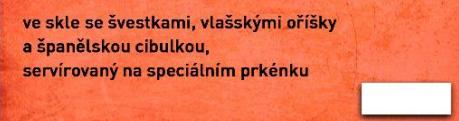


Pivní sláma s česnekem

topinky ve tvaru hránolek s česnekem sypané ledovým salátem
Doporučujeme podávat s teplou omáčkou

Čertovská grilovaná klobáska

servírovaná na speciálním prkñe podávaná s domácí čalamádou a znojemským okurkem



Pivní nivové koule / 1ks

objednávka minimálně 5 ks

Vegetariánské dobrůtky



100g smažený sýr eidam

100g smažený uzený eidam

200g smažené žampiony

doporučujeme

Chalupářské brambory

600g restovaných brambůrek se žampiony, fazolovými lusky, rajčaty, se záštěkem sметany, gratinované sýrem

originální recept

100g smažené tvarůžky

podávané s domácí čalamádou na prání sladkou nebo ostrou

100g smažený sedlčanský hermelín

Tortilla Espinachi

plněná sметanovým špenátem, gratinovaná sýrem zdobená zakysanou smetanou



Rizoto s grilovanou čerstvou zeleninkou

400g restované rýže společně s čerstvou zeleninkou sypané sýrem Parmazán

Pappardelle Aglio olio con Peperoncino

na olivovém oleji s restovaným česnekem a feferonkami, zdobené Parmazánem

přílohy

Julien hranolky	250g	<input type="button"/>
Bramborové krokety	250g	<input type="button"/>
Americké brambory s česnekem	250g	<input type="button"/>
Belgické bramborové plátky	250g	<input type="button"/>
Restované brambory na pární	250g	<input type="button"/>
Brambory vařené, přelité máslem a sypané petrželkou	250g	<input type="button"/>

Pečená brambora, plněná zakysanou smetanou nebo sýrovou omáčkou	<input type="button"/>
Šťouchané brambory se zakysanou smetanou a šalotkou	<input type="button"/>
Šťouchané brambory s vídeňskou cibulkou a anglickou slaninkou	<input type="button"/>
Šťouchané brambory s listovým špenátem a španělskou cibulkou	<input type="button"/>
Dušená rýže sypaná petrželkou	250g

Grilovaná paprika	<input type="button"/>
Grilovaná rajčata	<input type="button"/>
Grilovaný lilek a cuketa	<input type="button"/>
Grilovaná směs čerstvé zeleniny	<input type="button"/>
Císařská zelenina se sметanou	<input type="button"/>
Ošatka chleba	<input type="button"/>
Pečivo 1ks (rohlík, chléb)	<input type="button"/>



Restaurace Rubín



541 212 796

info@restauracerubin.cz
www.restauracerubin.cz



Rubin.Restaurant

Provozní doba:
11:00 – 24:00



PARKOVÁNÍ



BEZBARIÉROVÝ
PŘÍSTUP



TÉMATICKÉ
DNY



WI-FI



NEKUŘÁCKÉ
PROSTORY



ŽIVÉ
PŘENOSY



RAUTY, OSLAVY,
FIREMNÍ AKCE

