



KREDENC

Restaurant

JÍDELNÍ a NÁPOJOVÝ LÍSTEK



SEIFERTOVA 6, 130 00 Praha 3
www.kredencrestaurant.cz
email : kredencrestaurant@email.cz
tel. 777 602 015

Obdarujte vaše nejbližší dárkovým poukazem do restaurace Kredenc

Darujte dárkový poukaz do naší
restaurace v hodnotě 500,- / 1000,-



DÁRKOVÁ LÁHEV KREDENCOVÉ LIKÉRY A MEDOVINY



Višňovka

Základem je zcela přírodní višňový koncentrát. Originálním způsobem výroby dokonale zachovaná typická chuť višně. Při výrobě nejsou použity žádné potravinové chemické přípravky.

0,5l 295,-



Višňovka Chilli

Zaujme neobvyklou kombinací chutí. Základem je zcela přírodní koncentrát z višně a výluhy chilli papriček. Při výrobě nejsou použity chemické přípravky. Likér není dobarven.

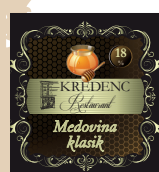
0,5l 295,-



Hruškovka

Základem je zcela přírodní hruškový koncentrát. Originálním způsobem výroby dokonale zachovaná typická chuť hrušek. Při výrobě nejsou použity žádné potravinové chemické přípravky.

0,5l 295,-



Medovina klasik

Medovina je vyrobená z kvalitního českého medu a vody, která pramení v okolí Janských Lázní. Dlouhodobé zrání a vhodný výběr bylinných přísad jí dávají harmonickou chuť. Neobsahuje žádné konzervační látky.

0,5l 295,-



Medovina s příchutí mandlí

Medovina je vyrobená z kvalitního českého medu a vody, která pramení v okolí Janských Lázní. Dlouhodobé zrání a vhodný výběr bylinných přísad jí dávají harmonickou chuť. Neobsahuje žádné konzervační látky.

0,5l 295,-





Medovina s příchutí višní

Medovina je vyrobená z kvalitního českého medu a vody, která pramení v okolí Janských Lázní. Dlouhodobé zrání a vhodný výběr bylinných a ovocných přísad jí dávají harmonickou chuť. Neobsahuje žádné konzervační látky.

0,5l 295,-





PIVNÍ A VINNÉ KREDENCOVKY

-  200g Šuplíkový mls s čerstvým chlebem – nakládané sýry v Plzeňském pivu
(balkánský sýr, niva, hermelín, romadúr, pivo, olej, beraní roh, grilovaná paprika, česnek, cibulka) **75,-**
- 80g Domácí škvarková pomazánka s cibulkou, čerstvý chléb **59,-**
-  100g Čerstvě smažené bramborové chipsy s domácí tatarskou **53,-**




PŘEDKRMY Z KREDENCE

- 100g Domácí kachní paštika s brusinkami a pečeným toastem **85,-**
- 100g Lahůdkový roastbeef s domácí tatarskou, 2 ks topinky **99,-**
-  80g Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem, rukolovým salátkem, slunečnicovými semínky a pečeným toastem **95,-**
-  2 ks Bruschetta s rajčaty, olivovým olejem, bazalkou a parmazánem **79,-**



POLÉVKY Z KREDENCE

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi **39,-**
-  Loštická česnečka s tvarůžkovým toastem **39,-**
- Polévka dle denní nabídky **39,-**



Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy



vegetariánské



HORKÉ KAMENY



Sestavte si steak včetně příloh a omáček dle svojí chuti.

Maso si připravujete – grilujete na rozpáleném lávovém kamenu.

Obsluha restaurace Vám ráda poradí s přípravou masa, která je velice jednoduchá a společensky zábavná. Součástí horkých kamenů jsou tři studené omáčky – pepřovka, rokfórový dip a barbecue kouřovka.

Pokud Vám horký kámen při přípravě masa vychladne, rádi Vám ho vyměníme.



V případě, že si nechcete vychutnat přípravu steaků na horkém kamenu, můžete si nechat připravit steak naším kuchařem.

Sestavení steaku, omáčky, teplé zeleniny a přílohy je pouze na Vaší chuti.





PROPEČENÍ HOVĚZÍCH STEAKŮ

Stupně propečení steaků jsou pouze orientační,
záleží na druhu a velikosti hovězího masa.



BLUE (Modrý krvavý)

Doba přípravy
1-2 minuty z každé strany



RARE (Krvavý)

Doba přípravy
2-3 minuty z každé strany



MEDIUM RARE (Středně krvavý)

Doba přípravy
3-4 minuty z každé strany



MEDIUM

Doba přípravy
4-5 minuty z každé strany



MEDIUM WELL

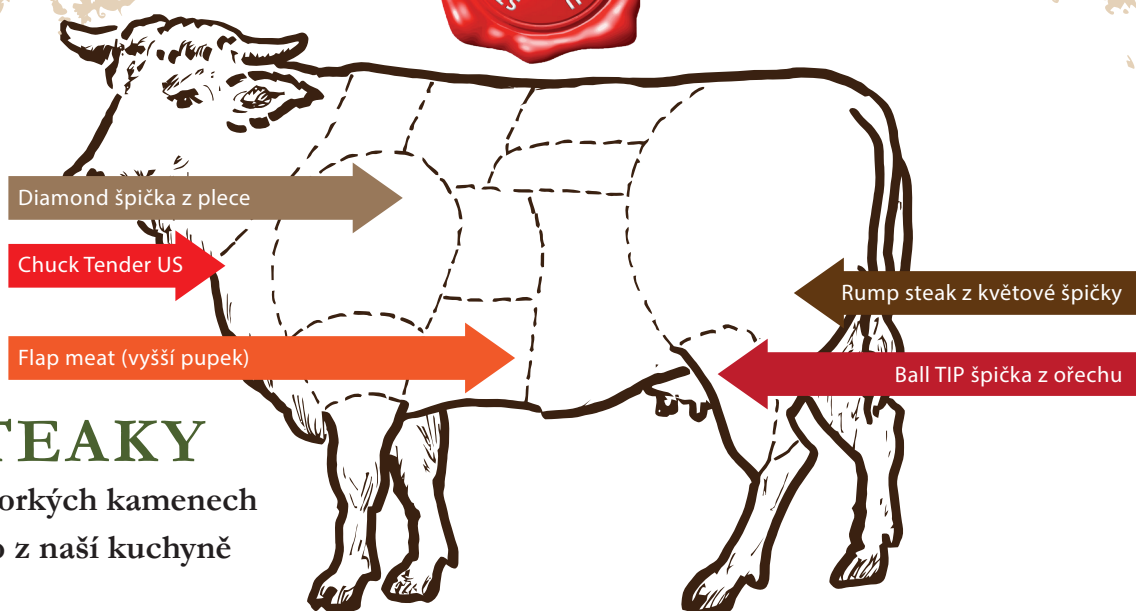
Doba přípravy
5-6 minuty z každé strany



WELL DONE

Doba přípravy
6-7 minuty z každé strany





STEAKY

na horkých kamenech
nebo z naší kuchyně



STEAKY Z HOVĚZÍHO MASA

200g	300g	Diamond (špička z plece) IRSKO	170,-	239,-
200g	300g	Flap meat (vyšší pupek) AUSTRALIE	170,-	239,-
200g	300g	Ball TIP (špička z ořechu) USA	170,-	239,-
200g	300g	Chuck Tender (kulatá plec) USA	170,-	239,-
200g	300g	Rump steak (květová špička) USA	195,-	275,-



STEAKY Z DRŮBEŽÍHO MASA

200g		Kuřecí prsa	119,-	
200g		Kachní prsa (FRANCIE)	195,-	



STEAKY Z VEPŘOVÉHO MASA

200g		Vepřová panenka	135,-	
200g		Vepřový steak z plemene Duroc (USA) <i>(plemeno vyšlechtěných červených prasat z oblasti New Jersey a New York)</i>	149,-	

Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy



MIX GRILY PRO 1 NEBO 2 OSOBY

MIX GRIL -1- 295,-

150g Chuck Tender (kulatá plec) USA
150g Kuřecí prsa
150g Vepřová panenka

MIX GRIL -2- 309,-

150g Flap meat (vyšší pupek) AUSTRALIE
150g Kuřecí prsa
150g Vepřový steak z plemene Duroc (USA)

MIX GRIL -3- 339,-

150g Diamond (špička z plece) IRSKO
150g Kachní prsa (Francie)
150g Vepřová panenka

MIX GRIL -4- 339,-

150g Ball TIP (špička z ořechu) USA
150g Diamond (špička z plece) IRSKO
150g Chuck Tender (kulatá plec) USA

MIX GRIL -5- 359,-

150g Rump steak (květová špička) USA
150g Kachní prsa (Francie)
150g Vepřový steak z plemene Duroc (USA)



Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy



OCHUCENÁ MÁSLA NA STEAKY

Česnekové máslo	15,-
Chilli kořeněné máslo	15,-
Bylinkové máslo	15,-



CHUTNEY

Chutney z pečené červené cibule <i>(doporučujeme k hovězímu a vepřovému masu)</i>	38,-
Pomerančové chutney <i>(doporučujeme k drůbežímu masu)</i>	38,-



STEAKOVÉ TEPLÉ OMÁČKY

Houbová	30,-
Pepřová	30,-
Rokfórová	30,-
Česneková s bylinkami	30,-
Švestková perníková	30,-
Rajčatová s chilli	30,-



STEAKOVÉ STUDENÉ OMÁČKY

Domácí tatarka	22,-
Pepřovka	22,-
Rokfórový dip	22,-
Barbecue	22,-
Hořčice	22,-
Kečup	22,-





TEPLÁ ZELENINA

200g	Grilovaná zelenina <i>(cuketa, žampiony, mrkev, paprika, lilek, cibule)</i>	55,-
150g	Restované žampionové kloboučky	45,-
150g	Fazolové lusky se slaninou	45,-
150g	BBQ fazole <i>(červené fazole s barbecue omáčkou)</i>	45,-



PŘÍLOHY

200g	Pečené mini brambůrky ve slupce s cibulkou a česnekem	40,-
200g	Pečené mini brambůrky ve slupce s pažitkovým dipem	40,-
200g	Vařené brambůrky s petrželkou	40,-
200g	Gratinované brambory se smetanou	40,-
150g	Farmářské hranolky	40,-
4 ks	Bramboráčky	40,-
1 ks	Rozpečená bylinková bageta	30,-
2 ks	Topinka s česnekem	20,-
	Pečivo v košíčku	10,-
	Pečený toast	10,-





KLASIKA Z KREDENCE

Záměna příloh možná

- | | | |
|------|---|-------|
| 800g | Vepřová žebírka s kouřovou Pilsner omáčkou, farmářské hranolky | 195,- |
| 1 ks | Pečené vepřové koleno na černém pivu, nakládána paprika s kysaným zelím a feferony, hořčice, křen, chleba | 196,- |
| 200g | Vokyho hovězí gulášek se špekovým knedlíčkem, zdobený cibulkou a majonézou | 149,- |
| 400g | Barbecue kuřecí křidélka, rokfórový dip, řapíkatý celer, rozpečená bylinková bageta | 149,- |
| 100g | TATARÁK z hovězího masa, 4 ks topinek (<i>míchaný/nemíchaný</i>) | 150,- |
| 200g | Smažený kuřecí řízek, vařené brambůrky s petrželkou, citron, okurka | 159,- |



SENDVIČE Z KREDENCE

- | | | |
|------|--|-------|
| 150g | „SKVĚLÝ SENDVIČ PRO PÁNY“
<i>Ciabatta s plátky hovězího steaku, čedar sýr, červená cibulka, ledový salát, rajče, pepřový dip</i> | 145,- |
| 150g | „SKVĚLÝ SENDVIČ PRO DÁMY“
<i>Ciabatta s grilovaným kuřecím masem, mozzarella, rajče, ledový salát, domácí majonéza</i> | 145,- |

Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy





SPECIALITY Z KREDENCE




Záměna příloh možná

- | | | |
|------|--|-------|
| 150g | Kuřecí steak s mozzarellou a bazalkovým pestem, grilovaná rajčátka, vařené brambůrky s petrželkou | 159,- |
| 200g | Vepřová panenka špikovaná švestkami a slaninou, švestková omáčka s perníkem, farmářské hranolky | 169,- |
| 200g | Vepřový steak z plemene Duroc s bylinkovým máslem, fazolové lusky se slaninou, pečené mini brambůrky ve slupce | 198,- |
| 200g | Hovězí Chuck Tender plněný listovým špenátem, grilovaný kozí sýr, gratinované brambory se smetanou | 219,- |
| 200g | Filetovaná kachní prsa na tymiánu s chutney z pečené červené cibule, gratinované brambory se smetanou | 249,- |



BEZMASÉ POKRMY Z KREDENCE

Záměna příloh možná

- | | | |
|--|---|-------|
|  120g | Smažený hermelín v sezamové krustě, farmářské hranolky, brusinkový dip | 136,- |
|  200g | Pečený lilek s rajčatovým ragú a balkánským sýrem, vařené brambůrky s petrželkou | 125,- |
|  200g | Žampionová omeleta se sýrem čedar a rajčátky, vařené brambůrky s pažitkovým dipem | 115,- |





Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy

vegetariánské





VELKÉ SALÁTY Z KREDENCE

- | | | |
|--|--|-------|
| 300g | Caesar salát s kuřecím masem, parmazánem a pečenými krutony | 149,- |
| 300g | Míchaný zeleninový salát s grilovaným filetovaným hovězím masem a bylinkovým dipem | 149,- |
|  300g | Caprese salát s mozzarellou, rajčaty a bazalkovým pestem | 119,- |
|  300g | Míchaný zeleninový salát s kozím sýrem, medem a vlašskými ořechy | 145,- |



MALÉ SALÁTY Z KREDENCE

- | | | |
|---|---------------------------------|------|
|  200g | Šopský salát s balkánským sýrem | 59,- |
|  200g | Míchaný zeleninový salát | 58,- |



MOUČNÍKY Z KREDENCE

Domácí koláč ke kávičce dle denní nabídky

Vanilková zmrzlina s horkými malinami 69,-

Vanilková zmrzlinová koule obalená mandlemi, zalitá horkou mléčnou čokoládou 89,-

Čokoládové suflé s horkými malinami 59,-

Crème Brulée s vanilkou, levandulí a karamellem 79,-

Macerované švestky s vlašskými ořechy v rumu a višňové medovině, čokoládové fondue 92,-



Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy



vegetariánské

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



2

KORÝŠI

a výrobky z nich



3

VEJCE

a výrobky z nich



4

RYBY

a výrobky z nich



5

PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7

MLÉKO

a výrobky z nich



8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich



9

CELER

a výrobky z něj



10

HOŘČICE

a výrobky z ní



11

SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich



12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

