

**NABÍDKA JÍDEL VINNÉHO SKLEPA MODRÁ HVĚZDA**  
VEŠKERÁ JÍDLA JSOU PŘIPRAVOVÁNA NA DUBOVÉM DŘÍVÍ BEZ POUŽITÍ OLEJŮ  
OFFER FOOD OF WINE CELLAR BLUE STAR,  
ESSENSANGEBOT DES WEINKELLER MODRÁ HVĚZDA

**STUDENÉ PŘEDKRMY**, COLD APPETIZERS, KALTE VORSPEISEN

- 150G PRKÉNKO CHUDÉHO VINAŘE - DOMÁCÍ ŠKVARKY, SÁDLO, ŠALOTKA** 55,-Kč  
BOARD OF PURE VINTNER - HOMEMADE SCRAPS OF MEAT, LARD  
JAUSENBRETT DES ARMEN WEINBAUER (HAUSGEMACHTE GRIEBEN UND SCHMALZ)
- 70G ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S VINNÝM ŽELÉ A BRUSINKAMI - MODRÁ HVĚZDA** 65,-Kč  
VENISON PATÉ WITH WINE JELLY AND CRANBERRIES - BLUE STAR  
WILDPASTETE MODRÁ HVĚZDA MIT WEIN-GELEE UND PREISELBEEREN
- 100G TATARSKÝ BEEFSTEAK - TOPINKA** 160,-Kč  
TATAR BEEFSTEAK - TOAST  
TATAR BEAFSTEAK MIT SCHWARZBROTTOAST

**TEPLÉ PŘEDKRMY**, HOT APPETIZERS, WARME VORSPEISEN

- 100G HERMELÍN GRILOVANÝ V ALOBALU S MANDLEMI** 65,-Kč  
HERMELÍN CHEESE GRILLED IN FOIL WITH ALMONDS  
HERMELÍN (SCHIMMELKÄSE) IN DER FOLIE GEGRILLT, MIT MANDEL
- 200G UZENÁ ŽEBRA PEČENÁ NA OHNI** 70,-Kč  
SMOKED RIBS BAKED IN FIRE  
GERÄUCHERTE RIPPCHEN AUF DEM FEUER GEBACKEN
- 200G GRILOVANÁ KLOBÁSA, HORČICE, PEČIVO** 60,-Kč  
GRILLED HOMEMADE SAUSAGE, MUSTARD  
GEGRILLTE HAUSWURST, MUSTARD

**SALÁTY MALÉ**, SMALL SALADS, KLEINE SALATE

- 200G LEDOVÝ SALÁT S RAJČÁTKY, UZENÝM SÝREM S BYLINKAMA A DRESINGEM** 70,-Kč  
ICE SALAD WITH TOMATOES A GRILLED WHEEL CHEESE  
EISBERGSALAT MIT TOMATEN UND GEGRILLTER SCHAFSKÄSE
- 200G SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY S FETA SÝREM A OLIVAMI** 65,-Kč  
SALAD FROM FRESH VEGETABLE WITH FETA CHEESE AND OLIVES  
FRISCHER GEMÜSESALAD MIT FETA KÄSE UND OLIVEN
- 200G VARIACE LISTOVÝCH SALÁTŮ S OLIVOVÝM OLEJEM A BALSAMICEM** 60,-Kč  
VARIETY OF GREENSALADS WITH OLIVE OIL AND BALSAMIC  
VARIATION VON BLATTSALATEN MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO
- 100G OKURKOVÉ TZATSIKY** 40,-Kč

**VELKÉ SALÁTY**, BIG SALADS, GROSSE SALATE

- 400G KRŮTÍ GRILOVANÉ PRSO POLOŽENÉ NA ČERSTVÉ ZELENINĚ S KRUTONY A DRESINGEM** 130,-Kč  
GRILLED TURKEY BREASZ PLACING ON FRESH VEGETABLES WITH CROUTONGS AND DRESSING  
GEGRILLTE HÜHNERBRUST AUF FRISCHEM GEMÜSE GELEGT UND DRESSING MIT CROUTONS
- 400G VARIACE LISTOVÝCH SALÁTŮ S GRILOVANÝM LOSOSEM, OLIVOVÝM OLEJEM A BALSAMICEM** 150,-Kč  
VARIETIES OF LETTUCES WITH GRILLED SALMON, OLIVE OIL AND BALSAMIC  
VARIATION VON BLATTSALATEN MIT GEGRILLTEN LACHS, OLIVENÖL UND BALSAMICO
- 350G VEGETARIÁNSKÝ SALÁT S GRILOVANÝMI CHERRY RAJČÁTKY A DRESINGEM** 125,-Kč  
VEGETARIAN SALAD WITH GRILLED TOMATOES  
VEGETARISCHER SALAT MIT GEGRILLTE TOMATOES

## **RYBY PŘIPRAVOVANÉ NA OHNI**, FISH PREPARED ON FIRE, FISCHE AUF DEM FEUER ZUBEREITET

**200G LIBĚCHOVSKÝ PSTRUH GRILOVANÝ S BYLINKAMI** 110,-Kč

ZA KAŽDÝCH 10G NADVÁHY 5 Kč

TROUT FROM LIBĚCHOV GRILLED WITH HERBS - FOR EVERY 10G OVERWIEGHT 5 Kč

GEGRILLTE FORELLE AUS LIBĚCHOV MIT KRÄUTER - FÜR JEWEILS 10 GRAMM MEHRGEWICHT 5 Kč

**200G GRILOVANÝ FILET Z LOSOSA** 180,-Kč

ZA KAŽDÝCH 10G NADVÁHY 5 Kč

GRILLED SALMON FILLET - FOR EVERY 10G OVERWIEGHT 5 Kč

GEGRILLTES LACHSFILET - FÜR JEWEILS 10 GRAMM MEHRGEWICHT 5 Kč

**200G CANDÁT NA GRILU S CITRÓNEM** 195,-Kč

ZA KAŽDÝCH 10G NADVÁHY 5 Kč

CANDY ON THE GRILL WITH LEMON - FOR EVERY 10G OVERWIEGHT 5 Kč

GEGRILLTES ZANDER - FÜR JEWEILS 10 GRAMM MEHRGEWICHT 5 Kč

## **ŠPÍZY PŘIPRAVOVANÉ NA OHNI** (DELŠÍ DOBA PŘÍPRAVY CCA 40 MINUT)

SKEWERS PREPARED ON FIRE (LANGER TIME OF PREPARATION, ABOUT 40 MINUTES)

SPIEßE AUF DEM FEUER GEBRATEN (LANGER ZEIT DER VORBEREITUNG, CA. 40 MINUTEN)

**250G ŠPÍZ Z VEPŘOVÉ KRKOVICE A ANG. SLANINY PROKLÁDANÝ PAPIKOU** 200,-Kč

SKEWER FROM PORK AND ENGLISH BACON INTERLACED BY PEPPER

SPIESS VOM SCHWEINEHALSSTÜCK UND ENGLISCHEN SPECK MIT PAPIKA

**250G OSTRÝ ŠPÍZ Z VEPŘOVÉ PANENKY, KRŮTÍCH PRSOU A RAJČAT** 225,-Kč

BITTER SKENER FROM PORK TENDERLOIN, TURKEY BREAST AND TOMATOES

SCHARFER SPIEß VOM SCHWEINEFILET, PUTENBRUST UND TOMATEN

**300G KRŮTÍ ŠPÍZ „TANDOORI“** 215,-Kč

PIKANT TURKEY SKEWER „TANDOORI“

HÄHNCHENSPIESS PIKANT „TANDOORI“

**250G JEHNĚČÍ ŠPÍZ S BYLINAMI A TZATZIKY** 265,-Kč

LAMB SKEWER WITH HERBS AND TZATSIKI

LAMMSPIESS MIT KRÄUTERN UND TZAZIKY

**200G HOVĚZÍ ŠPÍZ Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ S RAJČATY A OLIVAMI** 295,-Kč

BEEF SIRLOIN SKEWER WITH TOMATOES AND OLIVES

LENDENBRATEN SPIEß MIT TOMATEN UND OLIVEN

**300G ŠPÍZ HVĚZDA - TŘI DRUHY MASA A ZELENINY** 225,-Kč

(VEPŘOVÉ, JEHNĚČÍ, KRŮTÍ MASA)

SKEWER STAR - THREE TYPES OF MEAT AND VEGETABLES (PORK, LAMB, TURKEY)

SPIESS HVĚZDA DREI ARTEN VON FLEISCH UND GEMÜSE (SCHWEIN, LAMM, PUTE)

**250G DUO ŠPÍZ Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ A KRŮTÍCH PRSOU PROKLÁDANÝ SLANINOU** 255,-Kč

**A ZELENINOU**

DUO SKEWER FROM BEEF SIRLOIN AND TURKEY BREAST INTERLACED BY BACON AND VEGETABLES

DUO SPIEß VOM LENDENBRATEN UND PUTENBRUST MIT SPECK UND GEMÜSE

## **OMÁČKY DOCHUCOVACÍ** 30G 40,-Kč

FLAVOR SAUCES FOR MEATS, SOSSEN AROMASOSSEN ZUM FLEISCH

**HORČICOVÁ** - DIJON, MEDOVÁ HORČICE MUSTARD SAUCES - DIJON, HONINGMUSTARD, DIJON, HONIGSENF

**ZAKYSANÁ SMETANA - ČESNEKOVÁ** SOUR CREAM - GARLICKSAUERRAHM - KNOBLAUCH

**JALLAPEÑOS - ČERVENÁ** JALAPEÑOS - RED, JALAPEÑOS - ROT

**SÝROVÁ** - STUDENÁ CHEESE SAUCE -, COLD NIVA, KASESOSSE NIVA

**SLADKÁ** - ŠVESTKOVÁ TEPLÁ SWEET - PLUM SAUCE HOT, SÜSS - PFLAUMENSOSSE

**MAJONÉZOVÁ** - DOMÁČÍ TATARSKÁ, MAYONNAISE - HOMEMADE TARTARE

## **SPECIALITY Z MODRÉ HVĚZDY PŘIPRAVOVANÉ NA DUBOVÉM DŘÍVÍ**

**\* JÍDLA JSOU PŘIPRAVOVANÉ S MINIMEM KOŘENÍ, ABY BYLA ZACHOVÁNA PŘIROZENÁ CHUŤ MASA**

**STEAKS ARE PREPARED WITH MINIMUM OF SEASONINGS, TO BE CONSERVE NATURE TASTE OF MEAT**

**STEAKS WERDEN MIT EINEM MINIMUM AN ZUTATEN ZUBEREITET, UM DEN NATÜRLICHEN FLEISCHGESCHMACK ZU ERHALTEN**

<b>200G VEPŘOVÁ JÁTRA NA GRILU S PEČENÝM JABLKEM</b>	125,-Kč
GRILLED PORK LIVER WITH APPLE GEGRILLTE SCHWEINELEBER MIT APFEL	
<b>400G KUŘECÍ PALIČKY S MEDOVOU HOŘČICÍ</b>	135,-Kč
CHICKEN DRUMSTICKS WITH HONEY MUSTARD HÄHNCHENKEULE MIT HONIGSENF	
<b>200G KUŘECÍ STEAK NA MEDU NEBO GRILMEXICO KOŘENÍ</b>	125,-Kč
CHICKEN STEAK WITH HONEY OR GRILLMEXICO SPICE HUHNER STEAK AN DER HONIG ODER GRILLMEXICO GEWÜRZE	
<b>200G KRŮTÍ PRSA S ANGLICKOU SLANINOU A ZELENÝM PEPŘEM POŠÍROVANÁ V ALOBALU</b>	160,-Kč
TURKEY BREST WITH ENGLISH BACON AND GREEN PEPPER GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST MIT ENGLISCHEN SPECK UND GRÜNER PFEFFER	
<b>200G KRŮTÍ STEAK S KOŘENÍM TANDOORI MASALA</b>	140,-Kč
TURKEY STEAK WITH SPICES TANDOORI MASALA PUTENSTEAK MIT GEWÜRZEN TANDOORI MASALA	
<b>200G VEPŘOVÁ PANENKA SE SUŠENÝMI TOMATY A PARMEZÁNEM</b>	170,-Kč
PORK TENDERLOIN WITH DRIED TOMATOES AND PARMESAN CHEESE SCHWEINEFILET MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESAN	
<b>200G VEPŘOVÁ PANENKA V BAREVNÉM PEPŘI PLNĚNÁ SLANINOU</b>	160,-Kč
PORK TENDELOIN IN COLOUR PROPER STUFFED WITH BACON SCHWEINEFILET IN FARBPFEFER, MIT SPECK GEFÜLLT	
<b>200G VEPŘOVÝ STEAK Z KRKOVICE NA MEDU, NEBO S BAREVNÝM PEPŘEM</b>	130,-Kč
PORK STEAK FROM NECK WITH HONEY SPICES SCHWEINESTEAK VON HALSSTÜCK MIT HONIGGEWÜRZE	
<b>200G GRILOVANÝ JEHNĚČÍ STEAK S ČESNEKEM, NEBO BYLINKAMI</b>	170,-Kč
GRILLED LAMB STEAK WITH GARLIC ONLY OR HERBS GEGRILLTES LAMMSTEAK MIT KNOBLAUCH ODER KRAUTER	
<b>490G TALÍŘ MLSNÉHO JEDLÍKA - KUŘECÍ PALIČKY, MIX MASA NA ŠPÍZU, KUKUŘIČNÝ KLAS, DVA DRUHY OMÁČEK DLE VÝBĚRU</b>	295,-Kč
PLATE OF FASTIDIOUS EATER - CHICKEN DRUMSTICKS, MIX OF MEAT ON SKEWER, CORN, TWO KINDS OF SAUCES AS MAY BE CHOICE FEINSCHMECKERTELLER - HÄHNCHENKEULE, FLEISCHSPIEß, MAISKOLBEN UND ZWEI ARTEN VON SAUCEN NACH WAHL	

<b><u>HOVĚZÍ STEAKY PŘIPRAVOVANÉ NA OHNI</u></b>	200G/ 300/ 400G
BEEF STEAK, BEEFSTEAK	
<b>SEKANÝ BEEFSTEAK Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ SE ZELENINOU</b>	215,-/255,-/325,-Kč
CUTTING BEEFSTEAK FROM SIRLOIN WITH VEGETABLES GEHACKTES BEEFSTEAK VON RINDERFILET MIT GEMÜSE	
<b>STEAK Z VYSOKÉHO ROŠTĚNCE</b>	170,-/200,-/275,-Kč
STAWED STEAK ROSTBRATENSTEAK	
<b>STEAK Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ PŘÍRODNÍ</b>	270,-/325,-/415,-Kč
STEAK FROM SIRLION NATURAL ENTRECOTE NATURAL	
<b>STEAK Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ PROTKANÝ ANGLICKOU SLANINOU</b>	280,-/335,-/425,-Kč
STEAK FROM SIRLION LARDED OF ENGLISH BACON ENTRECOTE GESCHPICKT MIT ENGLISCHEN SPECK	

\* K VÁMI VYBRANÉMU STEAKU DOPORUČUJEME OMÁČKY DOCHUCOVACI DLE VÝBĚRU Z PŘEDEŠLÉ STRANY

### **PŘÍLOHY, SIDE - DISH, BEILAGEN**

<b>300G ŠTOUCHANÉ BRAMBORY - CIBULE, SLANINA</b>	35,-Kč
MASHED POTATOES - ONINONS, BACON KARTOFFELPÜREE - ZWIEBELN, SPECK	
<b>300G PEČENÉ BRAMBORY NA GRILU PŘELITÉ SLANINOU</b>	35,-Kč
GRILLED POTATOES WATTERED BY BACON BRATKARTOFFELN MIT SPECK ÜBERGOSSEN	
<b>300G SMETANOVÝ BRAMBOR S PAŽITKOU</b>	40,-Kč
CREAM POTATOES WITH CHIPS SAHNEKARTOFFELN MIT SCHNITTCLAUCH	
<b>300G ZAPEČENÉ BRAMBORY - CIBULE, SLANINA, PEPŘ, ČESNEK</b>	45,-Kč
BAKED POTATOES - ONIONS, BACON, PROPER, GARLIC GEBRATENE KARTOFFELN - ZWIEBELN, SPECK, PFEFFER, KNOBLAUCH	
<b>300G BRAMBORY DLABANÉ S NIVOU A KYŠANOU SMETANOU</b>	85,- Kč
CHISELED POTATOES WITH NIVA CHEESE AND SOUR CREAM KARTOFFELN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND SAURER SAHNE	
<b>200G CELÉ ZELENÉ FAZOLKY S OPRAŽENOU ANGLICKOU SLANINOU</b>	60,- Kč
WHOLE GREEN BEANS WITH FREID BACON GEBRATENE GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	
<b>200G GRILOVANÁ ZELENINA NA ŠPÍZU (PAPRIKA, CIBULE, LILEK, OKURKA)</b>	70,- Kč
GRILLED VEGETABLES (PROPER, ONIONS, EGGPLANT, CUCUMBER) GEGRILLTES GEMÜSE (PAPRIKA, ZWIEBELN, AUBERGINEN, GURKEN)	
<b>1 KS KUKUŘIČNÝ KLAS S KORIANDROVÝM MÁSLEM</b>	60,- Kč
EAR OF CORN WITH CORIANDER BITTER MAISKOLBEN MIT KORIANDER BUTTER	
<b>200G ZELENINOVÁ OBLOHA - VEGETABLES</b>	35,- Kč
<b>PEČIVO(CHLÉB) - BREAD (PIECE),GEBÄCK</b>	10.- Kč

## **DEZERTY, DESSERTS, DESSERTS**

<b>JABLEČNÁ PALAČINKA S KARAMELEM A ŠLEHAČKOU</b> APPLE PANCAKE WITH CARAMEL AND WHIPPED CREAM APFELPALATSCHINKEN MIT KARAMELL UND SCHLAGSAHNE	60,- Kč
<b>PALAČINKA S LESNÍM MEDEM, OŘECHY A VANILKOVOU ZMRZLINOU</b> PANCAKE WITH FOREST HONEY AND VANILLA ICE TEAM PALATSCHINKEN MIT WALD-HONIG, NÜSSEN UND VANILLEEIS	65,- Kč
<b>ZMRZLINOVÝ POHÁR SE ŠLEHAČKOU, MEDEM A OŘECHY</b> ICE CREAM CUP WITH WHIPPED CREAM, HONEY AND NUTS EIS MIT SAHNE, HONIG UND NÜSSEN	50,- Kč
<b>HORKÉ ŠVESTKY S VANILKOVOU ZMRZLINOU A OŘECHY</b> HOT PLUMBS WITH VANILLA ICE CREAM AND NUTS HEISSE PFLAUMEN MIT VANILLEEIS UND NÜSSEN	50,- Kč

**JÍDLA NA OBJEDNÁVKU -TATO JÍDLA JE NUTNO OBJEDNAT JEDEN DENPŘEDEM**  
ORDERED MEALS - THESE MEALS MUST BE ORDERED ONE DAY IN ADVANCE

ESSEN AUF BESTELLUNG, ES IST NOTWENDIG, ESSEN EIN TAG VORAUSS ZU BESTELLEN

**1000G PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO ZADNÍ S VEJMRDOU** 170,- Kč  
ROAST PORK KNUCKLE BACK, HORSERADISH AND APPLE  
HINTERE SCHWEINHAXE GEBRATEN MIT APFELKRENN  
ZA KAŽDÝCH 100G NADVÁHY SE PŘIPOČÍTÁVÁ 15,-Kč  
FOR EVERY 100G OVERWEIGHT 15,- Kč  
FÜR ÜBERGEWICHT PRO 100 GRAMM SIND CZK 15,-Kč ZU BEZAHLEN

**1000G PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA NALOŽENÁ V** 170,-Kč  
**KOŘENĚNÉ MARINÁDĚ PEČENÁ V TROUBĚ DO KŘUPAVA**  
ROASTED PORK RIBS PICKLED OF IN SPICY MARIDADE COOKED IN THE OVEN UNTIL CRISP  
GEBRATENE SCHWEINERIPPCHEN IN PIKANTER MARINADE EINGELEGT, IN DEN OFEN KNUSPRIG  
GEGART

**1000G PEČENÁ DRŮBEŽ (KACHNA, HUSA, KUŘE) DLE PŘÁNÍ** **CENA DLE DRUHU**  
ROAST POULTRY (DUCK, GOOSE, CHICKEN) BY REQUEST PRICE BY KIND  
GEBRATENEM GEFLÜGEL (ENTEN, GÄNSE, HÜHNER) PREISE NACH GEFLÜGELART

TATO JÍDLA LZE OBJEDNAT U OBSLUHY NEBO TELEFONICKY NA TELEFONNÍCH ČÍSLECH 315 623 444, 732 617 884  
WE CAN ORDER THESE MEALS AT STAFF OR ON THE TELEPHONE NUMBERS +420 315 623 444, +420 732 617 884  
DIESE ESSEN IST BEI BEDIENUNG, ODER TELEFONISCH ZU BESTELLEN T.NR.: +420 315 623 444, +420 732 617 884

PRO SPOLEČNOSTI NAD DESET LIDÍ PŘIPRAVÍME RAUTOVÉ STOLY NEBO SESTAVENÉ MENU DLE  
PŘÁNÍ.  
DOPORUČÍME VHODNÁ VÍNA.

FOR COMPANIES OVER TEN PEOPLE WE PREPARE BUFFET TABLES OR ASSEMBLED MENU ACCORDING TO WISHES.  
RECOMMEND A SUITABLE WINE.  
FÜR GESELSCHAFTEN VON MEHR ALS 10 MENSCHEN SIND WIR BEREIT, BUFFETTISCHE AUFZUSTELLEN. NACH WUNSCH  
KÖNNEN WIR MENU ZUSAMMENSTELLEN UND DAZU WERDEN WIR GEEIGNETE WEINE SERVIEREN.

U POLOVIČNÍ PORCE VÁM BUDE ÚČTOVÁNO 75% CENY CELÉHO JÍDLA. DÍKY ORIGINÁLNÍMU  
ZPŮSOB PŘÍPRAVY JÍDEL MŮŽETE ČEKAT DÉLE. UJIŠŤUJEME, ŽE SE VÁM TO VYPLATÍ.  
FOR HALF PORTION YOU WILL BE CHARGED 75% YOUR WHOLE DISHES. FOR ORIGINAL WAY OF MAKING FOOD YOU CAN  
WAIT LONGER, BUT WE ASSURE YOU TO BE SATISFIED.  
BEI HALBPORTIONEN VERRECHNEN WIR IHNEN 75% DER GESAMTPREIS.  
DANK DER ORIGINALART DER ESSENSVORBEREITUNG KÖNNEN DIE WARTEZEITEN AUF DAS ESSEN EIN BISSCHEN  
LÄNGER WERDEN. WIR VERSICHERN SIE, DASS ES IHNEN WIRD LOHNEN.

**TEPLÁ KUCHYNĚ: ÚT - ČT 17.00H - 22.00H, PÁ - SO 17.00H - 23.00H**

**DOBROU CHUŤ PŘEJE KOLEKTIV Z MODRÉ HVĚZDY**  
GOOD TASTE WISHES YOU THE TEAM FROM BLUE STAR  
GUTEN APETIT WÜNSCHT IHNEN GANZE PERSONAL DER WEINKELLER MODRÁ HVĚZDA