

## Menu

*Vážení hosté, vítejte a užívejte si společné chvíle v naší restauraci.  
Při přípravě jídel používáme mimo jiné gril na bukové dřevo. Snažíme se  
kombinovat různé chutě a vůně jak české tak i ostatních kuchyní.*

*Přeji Vám za celý tým dobrou chuť!*

*Vladislav Skoumal – šéfkuchař a majitel*


### Předkrmy:

- 100g Tagliata z roastbeefu, rukola, sušená rajčata, kapary,  
krutony, Grana Padano, olivová tapenáda 189,-*
- 120g Nami marinovaný losos Gravlax s pečenou řepou, dýňová  
hořčice, opečený toast 169,-*
- 120g Míchaný tatarák s kapary, křupavými okurčičkami a sušeným  
žloutkem, česnek, opečené topinky – 6 půlek 269,-*

### Polévky:

- 0,33l Jihočeská kulajda se sous vide vejcem a bramborami v popelu,  
koprový olej 79,-*
- 0,33l Silný vývar s játrovými noky, zeleninou Julienne a nudlemi 69,-*


## Naše specialita:

300g *Pomalou pečené hovězí žebro glazované silnou omáčkou s vínem, bramborová kaše s bylinkami, mrkev a černé cibulky se žampiony*  389,-


## Hlavní chody:

150g *Pečený jihočeský tvaroh s bylinkami a cimichurri, opečené brambory s rajčaty na másle a omáčka ze spálených paprik*  265,-

150g *Filet z okouna nilského na másle, cizrnový salát s rajčaty, okurkou a paprikou, olivová tapenáda* 339,-

220g *Grilované kuřecí prso Supreme, estragonová omáčka s citrusy, bramborová sláma, letní zelenina*  325,-

150g *Grilované kachní prso, batátové pyré, marinovaná pečená karotka a Pak Choi, chimichurri*  385,-

180g *Telecí játra z grilu se slanínádou a jablky v silném demi glace s červeným vínem*  295,-

200g *Panenka v italské pancette s rajčatovým pestem, bramborové noky se špenátem a hlívou, pečeným česnekem a krémovou omáčkou* 365,-

300g *Těstoviny s cuketovou omáčkou a pečenými rajčaty, parmezán a marinovaný losos/grilované kuřecí prso* 395,-/345,-

180g *Black Burger Mexičan – grilované mleté hovězí, uzená mangová salsa, salátek, rajče, jalapeños, sázené vejce, domácí hranolky, burger majonéza* 355,-

180g *Cheese Burger – grilované mleté hovězí, salátek, rajče, domácí americké okurky, slanínáda, dvojitý čedar, domácí hranolky, burger majonéza* 335,-

120g *Vege burger s pečeným tvarohem, wasabi majonéza, rajče, salát a naše okurky, domácí hranolky, burger majonéza* 295,-

## Steaky z našeho grilu

*150g Filet z lososa s bylinkami a saláty - 285,-*

*300g Steak z vepřové krkovičky s pepřovou omáčkou a smaženou cibulkou - 289,-*

*↓ K těmto steakům servírujeme omáčku chimichurri, demi glace a grilovanou zeleninu ↓*

*200g Kuřecí steak Supreme s bylinkami - 265,-*

*Námi vykostěné kuřecí prsíčko s kouskem křídla*

*300g Texas steak z vepřové pečeně s kusem vepřového boku 335 ,-*

*250g Telecí Maminha - 389,-*

*Steakové maso z předkýtí s výraznějším tukovým krytím na povrchu. Maminha je maso velmi křehké a štiavnaté. Tuk na povrchu se při tepelné úpravě vypéká a dotváří celkové prolnutí chuti, čímž se vytvoří lahodný a chutný steak*

*250g Hovězí Rump steak – steak z hovězí kýty - 425,-*

*Rump steak je kus hovězího masa z vykostěné horní části hovězí kýty neboli z květové špičky. Nachází se v horní zadní části, které zvíře téměř nenamáhá. Díky tomu má tento druh masa jemné svalové vlákno, které má tenké tukové žilky*

*350g Rib eye steak - 495,-*

*Maso je měkké a štiavnaté, vhodné pro tvorbu proroštějších steaků. Vysoký roštěnec je hned po svíčkové nejměkčí část hovězího*

### Teploty hovězích a telecích steaků:

*Rare – 51C Medium Rare 54-56C*

*Medium – 60C*

*Medium Well – 64-65C*

*Well Done – 70C – nedoporučujeme*

*Ke steaku si vyberte přílohu dle naší nabídky.*

### Přílohy:

|   |      |
|---|------|
| 200g <i>Smažené slim hranolky/Smažené steakové hranolky</i>         | 60,- |
| 200g <i>Americké brambory</i>                                       | 60,- |
| 200g <i>Vařené brambory s petrželkou a máslem</i>                   | 48,- |
| 200g <i>Šlouchané brambory se slaninou a cibulkou</i>               | 55,- |
| 200g <i>Grilovaná zelenina s pestem/Zelenina restovaná na másle</i> | 89,- |
| 40g <i>Tatarská omáčka/Kečup</i>                                    | 40,- |
| 40g <i>Chipotle majonéza/Wasabi majonéza</i>                        | 45,- |
| 60g <i>Pepřová omáčka/Demi glace</i>                                | 58,- |

### Saláty:

|  |       |
|--|-------|
| 200g <i>Cesar salát se sýrem Gran Moravia a česnekovými krutony</i>  | 162,- |
| 300g <i>Farmářský salát s opečenou slaninou, červenou cibulkou, bramborami a sous vide vejcem, bylinkové krutony</i> | 255,- |
| 300g <i>Míchaný zeleninový salát /okurka, rajče, paprika a salát/ Vinaigrette, feta a bylinkový toast</i>            | 195,- |
| 100g <i>Grilovaná kuřecí prsa k salátu</i>   | 125,- |

### Dezerty a zmrzlinové poháry:

|  |       |
|--|-------|
| 120g <i>Čokoládový fondant s teplým lesním ovocem a vanilkovou zmrzlinou</i>               | 142,- |
| 140g <i>Čerstvě smažené koblížky z tvarohu ve skořicovém cukru, vanilkový krém a ovoce</i> | 139,- |

*Točená zmrzlina dle denní nabídky...*

## Nápojový lístek

| Čepované nápoje  | 0,3l | 0,4l | 0,5l |
|--|------|------|------|
| <i>Staropramen Smíchov nepasterovaný světlý</i>  | 32,- |      | 47,- |
| <i>Ostravarský Mustang - ležák</i>   | 36,- |      | 53,- |
| <i>Černá Barbora – silné tmavé</i>   |      | 54,- |      |
| <i>Řezané pivo</i>   |      |      |      |
| <i>Smíchov+ černá Barbora</i>  |      | 51,- |      |
| <i>Staropramen nealko</i>  | 30,- |      | 44,- |
| <i>Cool grep nealko</i>  | 39,- |      | 62,- |
| <i>Limonáda dle nabídky</i>  | 40,- |      | 52,- |
| <b><u>Lahvové pivo, cider, plechovky</u></b>   |      |      |      |
| <i>Staropramen nealko – 0,5l</i>   |      |      | 44,- |
| <i>Cool nealko plech – 0,5l příchutí dle nabídky</i>   |      |      | 52,- |
| <i>Cool 2%alko plech – 0,5l příchutí dle nabídky</i>   |      |      | 54,- |
| <i>Pilsner Urquell – 0,5l</i>  |      |      | 70,- |
| <i>Cider „Lišácké jablko“ – 0,5l</i>   |      |      | 52,- |
| <b><u>Nealkoholické nápoje</u></b>   |      |      |      |
| <i>Domácí limonáda s ledem dle nabídky 0,4l</i><br><i>(citrus mix, okurková, zázvorová s citronem, lesní směs)</i> |      |      | 74,- |
| <i>Ledový čaj – černý, zelený, ovocný, mátový - 0,3l</i>   |      |      | 62,- |
| <i>Pepsi cola, cola light, cola Max, Mirinda, 7UP – 0,25l</i>  |      |      | 53,- |
| <i>Evervess Tonic, zázvor – 0,25l</i>  |      |      | 53,- |
| <i>Granini dle nabídky – 0,25l</i>   |      |      | 53,- |
| <i>Filtrovaná voda – perlivá/neperlivá – 0,5l</i>  |      |      | 52,- |
| <i>Mattoni voda – perlivá, jemně perlivá, neperlivá – 0,33l</i>  |      |      |      |
| <i>Mattoni plech dle nabídky - 0,5l</i>  |      |      | 55,- |
| <i>Tomas Henry Tonic - Water, Cherry Blossom, Pink Grapefruit</i>  |      |      | 57,- |
| <i>Džbánek vody s citrusy – 1l (k vínu zdarma)</i>   |      |      | 58,- |
| <i>0,25l Red Bull</i>  |      |      | 85,- |

## Teplé nápoje

|  |      |
|--|------|
| Čaj Camellia/Alma Tea - dle nabídky                                | 52,- |
| Domácí čerstvý zázvorový/mátový čaj – dle nabídky                  | 62,- |
| 2 dcl Svařené víno s hřebíčkem a skořicí a citronem – červené/bílé | 85,- |
| 2 dcl Grog   | 69,- |
| 2 dcl Horká Griotka  | 69,- |
| 2dcl Horká čokoládatmavá/bílá                                      | 75,- |
| 2dc Horký džus Granini   | 62,- |

## Caffè Vescovi – Perla Nera

|   |      |
|---|------|
| 7g Ristretto                            | 57,- |
| 7g Espresso                             | 57,- |
| 14g Doppio                              | 82,- |
| 7g Lungo (Americano cafe)               | 57,- |
| 7g Káva bez kofeinu                     | 57,- |
| 7g Latte Macchiato/bezkofeinu           | 75,- |
| 7g Cappuccino malé                      | 72,- |
| 7g Cappuccino velké                     | 79,- |
| 7g Ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou | 90,- |
| Alžírská                                | 95,- |
| Vídeňská                                | 89,- |
| Turecká káva                            | 57,- |

## Míchané nápoje – další míchané nápoje na speciální kartě

### Alkoholické

|   |       |
|---|-------|
| Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda, Pomeranč, led                   | 120,- |
| Hugo Spritz – bezinkový sirup, prosecco, perlivá voda, Limetka, led     | 125,- |
| Mojito – bílý rum Flor de Caña, soda, máta, třtinový cukr, limetka, led | 125,- |
| Cuba Libre – bílý rum Flor de Caña, cola, limetka, led                  | 119,- |

### Nealkoholické

|   |      |
|---|------|
| Virgin Mojito – máta, soda, třtinový cukr, sirup, led | 92,- |
|---|------|

## Rozlévané víno – dle aktuální nabídky

### *Bílé, červené*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>1dcl</i>   | <i>39,-</i>  |
| <i>2dcl</i>   | <i>76,-</i>  |
| <i>0,5l</i>   | <i>180,-</i> |
| <i>1l do džbánu</i>                                 | <i>350,-</i> |
| <i>Prosecco perlivé víno – dle aktuální nabídky</i> |              |
| <i>1dcl</i>   | <i>55,-</i>  |

*Vína obsahují oxid siřičitý.*

*Vína lahvová z Moravy a Čech dle vinného lístku...*

### *Vinařství Vinofol*

## *Aperitiv*

*1dcl*

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <i>Martini Bianco/Extra dry</i>    | <i>69,-</i> |
| <i>Cinzano Bianco s citronem</i>   | <i>65,-</i> |
| <i>Portské víno Royal 'O Porto</i> | <i>70,-</i> |

## *Rumy*

*4cl*

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <i>Republica Božkov</i>               | <i>75,-</i>  |
| <i>El Clasico Elixir</i>              | <i>85,-</i>  |
| <i>Zacapa 23 yo</i>                   | <i>160,-</i> |
| <i>Caracas Ron Nectar</i>             | <i>105,-</i> |
| <i>Flor de Caña Anejo Classico 5Y</i> | <i>95,-</i>  |
| <i>Flor de Caña Centenario 12Y</i>    | <i>135,-</i> |
| <i>Hell or High Water Reserve Rum</i> | <i>145,-</i> |
| <i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>  | <i>120,-</i> |

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b><i>Likéry a destiláty</i></b>          | <b><i>4cl</i></b> |
| <i>Baileys Irish cream</i>                | 65,-              |
| <i>Becherovka/Lemond</i>                  | 55,-              |
| <i>Božkov jablko</i>                      | 49,-              |
| <i>Fernet Stock bitter/citrus</i>         | 55,-              |
| <i>Jägermeister</i>                       | 70,-              |
| <i>Koskenkorva</i>                        | 49,-              |
| <i>Jindřichohradecký Tuzemák</i>          | 49,-              |
| <i>Vodka Finlandia</i>                    | 65,-              |
| <i>Vaječný likér „Božkov“</i>             | 49,-              |
| <i>Baron Hildprandt ze zralých hrušek</i> | 89,-              |
| <i>Baron Hildprandt z malin</i>           | 89,-              |
| <i>Baron Hildprandt Slivovice</i>         | 89,-              |
| <i>Liqvére Griotka</i>                    | 55,-              |
| <i>Liqvére Pepermint</i>                  | 55,-              |
| <i>Liqvére Tuzemský</i>                   | 55,-              |
| <i>Greenalls Original London dry gin</i>  | 79,-              |
| <i>June Liqueure – broskvový gin</i>      | 98,-              |
| <i>June Pear – hruškový gin</i>           | 98,-              |
| <i>Opíhr Spiced gin</i>                   | 109,-             |
| <i>G´vine gin Nouaison</i>                | 160,-             |
| <br>                                      |                   |
| <b><u>Sekt</u></b>                        |                   |
| <i>0,75l Bohemia sekt demi sec</i>        | 295,-             |
| <i>0,75l Prosecco Antonico extra dry</i>  | 325,-             |



|  |                   |
|--|-------------------|
| <b><i>Bourbon, brandy, tequila, whisky</i></b> | <b><i>4cl</i></b> |
| <hr/>  |                   |
| <i>Jack Daniel's</i>                           | <i>92,-</i>       |
| <i>Jack Daniel's Honey</i>                     | <i>92,-</i>       |
| <i>Tullamore Dew</i>                           | <i>75,-</i>       |
| <i>Metaxa 5*</i>                               | <i>85,-</i>       |

### ***Doplňkový prodej***

|   |                 |
|---|-----------------|
| <i>80g Chips dle výběru</i>                     | <i>48,-</i>     |
| <i>60g Arašidy solené</i>                       | <i>39,-</i>     |
| <i>60g Kešu ořechy</i>                          | <i>49,-</i>     |
| <i>Menubox zatahovací - polévka/hlavní chod</i> | <i>8,-/12,-</i> |

*Za poloviční porce u pokrmů dle domluvy účtujeme 70% ceny.*

*Ceny platí pro rok 2024 a jsou včetně 12% a 21% DPH.*

**[WWW.CERNA-PERLA.CZ](http://WWW.CERNA-PERLA.CZ)**

*Pokud chcete zasílat denní menu, novinky nebo gastroakce napište na*

**[INFO@CERNA-PERLA.CZ](mailto:INFO@CERNA-PERLA.CZ)**

Rare – 51C

Medium Rare 54-56C

Medium – 60C

Medium Well – 64-65C

Well Done - 70c

**Nastavujte teplotu o 1 stupeň nižší, steak nechte odpočinout než ho budete krájet nebo vydávat - polejte ho máslem nejlépe bylinkovým a zabalte do alobalu**

- **Rare** – jemně připéčený steak, který by měl být zhruba 51 °C teplý. Okraj steaku je mírně připéčený, silnější, a celkově se začíná zbarvovat do křehka. Užití je stále doporučováno zbarvený.
- **Medium Rare** – jistými slovy stěně připéčený steak, který by měl být asi 54-56 °C teplý. Vnitřek steaku je zbarven do růžova a postupně se směrem k okraji mění do křehké barvy. V kvalitních steakhousech a restauracích bude zákazníkovi připraven steak tímto způsobem, pokud není jinak.
- **Medium** – střed steaku by měl být asi 61 °C teplý, barva uvnitř je již téměř celá křehká (až do šedá), ale střed steaku by měl stále zůstat růžovělý.
- **Medium well** – teplota steaku by měla být zhruba 64-65 °C, maso už je téměř celé křehké, ale stále by mělo být "vzdušné uvnitř". Pokud "připravený steak prakticky ztuhne již svoji šťavnatost.
- **Well done** – teplota centrální steaku je již vyšší než 70 °C, prakticky je připéčený zcela do křehké barvy. Absolutně se z něj vytáhla svoje jemnost a šťavnatost a budete si připadat, že žvýkáte gumu. Ve steakhousech a luxusních restauracích vám klidně dají takový steak připravenit, protože příděle k tomu je plynulejší dobým masem.