

Menu

Vážení hosté, vítejte a užívejte si společné chvíle v naší restauraci.

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:

- | | |
|--|--------------|
| <i>140g Smažená kroketa z trhaného hrudí s wasabi majonézou a grilovanou cuketou</i> | <i>159,-</i> |
| <i>80g Carpaccio ze svíčkové s rukolou, parmazánovým dipem a opečenou bylinkovou brioškou</i> | <i>215,-</i> |
| <i>150g Tatarák z pečené řepy se zázvorem, jablky a mandlemi, opečená brioška</i> | <i>135,-</i> |
| <i>120g Míchaný tatarák s kapary a křupavými okurčičkami, smažený žloutek, česnek, opečené topinky – 6 půlek</i> | <i>272,-</i> |

Polévky:

- | | |
|---|-------------|
| <i>0,33l Jihočeská kulajda se sous vide vejcem a bramborami v popelu, koprový olej, čerstvý kopr a marinované houby</i> | <i>86,-</i> |
| <i>0,33l Silný vývar s játrovými knedlíčky, kořenovou zeleninou a nudlemi</i> | <i>69,-</i> |

Naše specialita:

200g *Panenka pečená v bylinkové krustě, gratinované brambory, zeleninová caponata s olivami* **374,-**

Hlavní chody:

180g *Grilovaný květák s falafelem, pyré z květákových listů s kokosovým mlékem, rajčatovou omáčkou (vegan, bezlepkové)*  **285,-**

200g *Kuřecí supreme s bylinkovým veloute, uzená tarhoňa s čerstvým sýrem, restovaný špenát* **355,-**

180g *Telecí játra v bylinkové strouhance smažená na Ghíí, salát z opečených grenailí s kořenovou zeleninou a bylinkovým tvarohem* **295,-**

300g *Těstoviny all' amatriciana s pecorinem a guanciale* **345,-**

180g *Burger s hovězím masem, žlutý cheddar, slanina, karamelová cibulka, salát, rajče, domácí okurky a burger mayo, domácí hranolky* **339,-**

150g *Burger Halloumi s hořčicovou – medovou omáčkou a grilovanou zeleninou, domácí hranolky a burger omáčka* **295,-**

Česká klasika:

150g *Svíčková na smetaně – sous vide hovězí váleček s krémovou omáčkou, karlovarské a houskové knedlíky, nakládané brusinky, šlehačka a citron* **259,-**

200g *Smažený kuřecí/vepřový řízek s citronem a kyselou okurkou* **195,-**

Steaky z našeho grilu

150g Filet z lososa „Teriyaki“ s máslovou zeleninou 335,- 

300g Steak z vepřové krkovičky s pepřovou omáčkou a smaženou cibulkou - 295,-

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

200g Kuřecí steak Supreme s bylinkami - 285,-

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 chutí, čímž se vytvoří lahodný a chutný steak

250g Hanger steak - 395,-

Steakové maso, kterému se říká telecí veverka nebo také řeznická svíčková.

350g Rib eye steak - 495,-

Maso je měkké a štiavnaté, vhodné pro tvorbu prorostlejších 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,-
60g	<i>Pepřová omáčka/Demi glace</i>	58,-

Saláty:

200g	<i>Ceasar salát s ančovičkovou majonézou, parmazánem a česnekové máslové krutony</i>	162,-
300g	<i>Mix listových salátů s rajčaty a rukolou, karamelovou hruškou, opečenou slaninou a modrým sýrem, medovo – hořčičný dressing, pečená máslová brioška</i>	235,-
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, zmrzlina:

120g	<i>Čokoládový fondán, teplé ovoce, zmrzlina,</i>	152,-
140g	<i>Meruňkové pirohy podle Veroniky, skořicové máslo, tvaroh, drobenka</i>	139,-
140g	<i>Točená nebo kopečková zmrzlina v poháru se šlehačkou</i>	98,-
140g	<i>Točená nebo kopečková zmrzlina v poháru s ovocem a šlehačkou</i>	125,-

Další dezerty najdete v naší vitríně...

Nápojový lístek

<u>Čepované nápoje</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>
<i>Pernštejn 10°</i>	38,-		48,-
<i>Pernštejn 12°</i>	45,-		55,-
<i>Ostravarský Mustang – ležák</i>	43,-		53,-
<i>Černá Barbora – silné tmavé</i>		57,-	
<i>Řezané pivo - Pernštejn 10° + Černá Barbora</i>		53,-	
<i>Staropramen nealko</i>	36,-		46,-
<i>Cool grep nealko</i>	52,-		62,-
<i>Limonáda dle nabídky</i>	40,-		52,-

Lahvové pivo, cider, plechovky

<i>Staropramen nealko – 0,33l</i>	44,-
<i>Cool nealko plech – 0,5l příchut' dle nabídky</i>	52,-
<i>Pilsner Urquell – 0,5l</i>	70,-
<i>Cider „Lišácké jablko“ – 0,5l</i>	54,-

Nealkoholické nápoje

<i>Domácí limonáda s ledem dle nabídky - 0,4l</i>	74,-
<i>(citrus mix, okurková, zázvorová s citronem, lesní směs, mango)</i>	
<i>Ledový čaj – černý, zelený, ovocný, mátový - 0,3l</i>	65,-
<i>Pepsi cola, cola Max, Mirinda, 7UP – 0,25l</i>	55,-
<i>Schweppes tonic, zázvor – 0,25l</i>	55,-
<i>Granini dle nabídky – 0,25l</i>	55,-
<i>Mattoni voda – perlivá, jemně perlivá, neperlivá - 0,33l</i>	45,-
<i>Mattoni plech dle nabídky - 0,5l</i>	59,-
<i>0,1l Točená perlivá voda</i>	9,-
<i>Tomas Henry Tonic - Water, Cherry Blossom, Pink Grapefruit</i>	59,-
<i>Mattoni plast 0,5l</i>	49,-
<i>Džbánek vody s citrusy – 1l (k vínu zdarma)</i>	65,-
<i>0,25l Red Bull</i>	85,-

Teplé nápoje

Čaj Camellia/Alma Tea - dle nabídky	52,-
Domácí čerstvý zázvorový/mátový čaj – dle nabídky	65,-
2 dcl Svařené víno s hřebíčkem a skořicí a citronem – červené/bílé	85,-
2 dcl Grog	69,-
2 dcl Horká Griotka	69,-
2dcl Horká čokoláda	75,-
2dc Horký džus Granini	62,-

Caffè Vescovi – Perla Nera

7g Ristretto	58,-
7g Espresso	58,-
14g Doppio	89,-
7g Lungo (Americano cafe)	58,-
7g Káva bez kofeinu	58,-
7g Latte Macchiato/bez kofeinu	79,-
7g Cappuccino malé	73,-
7g Cappuccino velké	79,-
14g Flat white	95,-
7g Espresso tonic	95,-
7g Ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou	105,-
Alžírská káva	95,-
Vídeňská káva	89,-
Turecká káva	58,-

Míchané nápoje – další míchané nápoje na speciální kartě

Alkoholické

Aperol Spritz – Aperol, prosecco, soda, pomeranč, led	125,-
Hugo Spritz – bezinkový sirup, prosecco, perlivá voda, limetka, led	130,-
Mojito – bílý rum Flor de Caña, soda, máta, třtinový cukr, limetka, led	125,-
Cuba Libre – bílý rum Flor de Caña, cola, limetka, led	125,-

Nealkoholické

Virgin Mojito – máta, soda, třtinový cukr, sirup, led	95,-
---	------

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>Láhev vína 0,75l</i>	<i>320,-</i>
<i>Prosecco perlivé víno – bílé, růžové, nealko</i>	
<i>1dcl</i>	<i>55,-</i>

Vína obsahují oxid siřičitý.

Vína lahiová z Moravy a Čech dle vinného lístku...

Vinařství Holánek

<u><i>Aperitiv</i></u>	<u><i>1dcl</i></u>
<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>

<u><i>Rumy:</i></u>	<u><i>4cl</i></u>
<i>Republica Božkov</i>	<i>75,-</i>
<i>El Clasico Elixir</i>	<i>85,-</i>
<i>El Clasico slaný karamel</i>	<i>85,-</i>
<i>Puntacana Club Viejo</i>	<i>95,-</i>
<i>Puntacana Club Esplendido</i>	<i>135,-</i>
<i>Cubanex Exquisito 21YO</i>	<i>145,-</i>
<i>Pearl of Mauritius</i>	<i>145,-</i>
<i>Flor de Caña Centenario 12YO</i>	<i>135,-</i>
<i>Hell or High Water Reserve Rum</i>	<i>145,-</i>
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	<i>120,-</i>
<i>Zacapa 23 YO</i>	<i>160,-</i>

Likéry a destiláty

4cl

<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>Bohemian Spicer</i>	82,-
<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 ze zralých malin</i>	89,-
<i>Baron Hildprandt Slivovice</i>	89,-
<i>Baron Hildbrandt Hruškovice</i>	89
<i>Baronka hruška</i>	79,-
<i>Baronka malina</i>	79,-
<i>Liqvére Griotka</i>	55,-
<i>Greenalls Original London dry gin</i>	79,-
<i>June Liqueure – broskvový gin</i>	98,-
<i>Toison with Berries – růžový ovocný gin</i>	98,-
<i>Toison with Berries (nealko) – růžový ovocný gin</i>	98,-
<i>Flame of Passion pink gin – růžový gin</i>	98,-
<i>June Pear – hruškový gin</i>	98,-
<i>Opihr Spiced gin</i>	109,-
<i>G 'vine gin Nouaison</i>	160,-

Sekt

<i>0,75l Bohemia sekt demi sec</i>	295,-
<i>0,75l Prosecco Antonico extra dry, rose, nealko</i>	325,-

<u>Whisky</u>	<u>4cl</u>
<i>Tullamore Dew</i>	75,-
<i>Jack Daniel's</i>	95,-
<i>Jack Daniel's Honey</i>	95,-
<i>Martin's Barrel</i>	150,-
<i>Dead Rabbit</i>	160,-
<i>Nobushi</i>	165,-

<u>Brandy</u>	<u>4cl</u>
<i>Metaxa 5*</i>	95,-

Doplňkový prodej

<i>60g Chipsy</i>	48,-
<i>60g Arašidy solené</i>	42,-
<i>60g Kešu ořechy</i>	56,-
<i>Menubox zatahovací - polévka/hlavní chod</i>	8,-/12,-

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

Ceny platí pro rok 2025 a jsou včetně 12% a 21% DPH.

WWW.CERNA-PERLA.CZ

Pokud chcete zasílat denní menu, novinky nebo gastroakce napište na

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. Uvnitř je stále dočisticke zbarvený.

• **Medium rare** – jemnými slovy sticně 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 křehé barvy. V kvalitních steakhousech a restauracích bude zákazníkovi připícný steak tímto způsobem, pokud chce jinak.

• **Medium** – sticd steaku by měl být asi 61 °C teplý, barva icz je již téměř celá křehá (až do šeda), ale sticd steaku by měl stále zůstat růžovělý.

• **Medium well** – teplota vně steaku by měla být zhruba 64-65 °C, maso už je téměř celé křehé, ale vně by stále měl být růžový úžoke sticd". Pokud "připícný steak prakticky ztáhne již svoji šťávnatost.

• **Well done** – teplota centrálně steaku je již přes 70 °C, prakticky je připéčen zcela do křehé barvy. Absolutně se z něj vytáhla svoje jemnost a šťávnatost a budete si připadat, že žvýkáte gumu. Ve steakhousech a restauracích často "připícný steak prakticky ztáhne již svoji šťávnatost, protože přirozeně k tomu je přetáhne dobrým masem.