

v2.  
další  
mapa



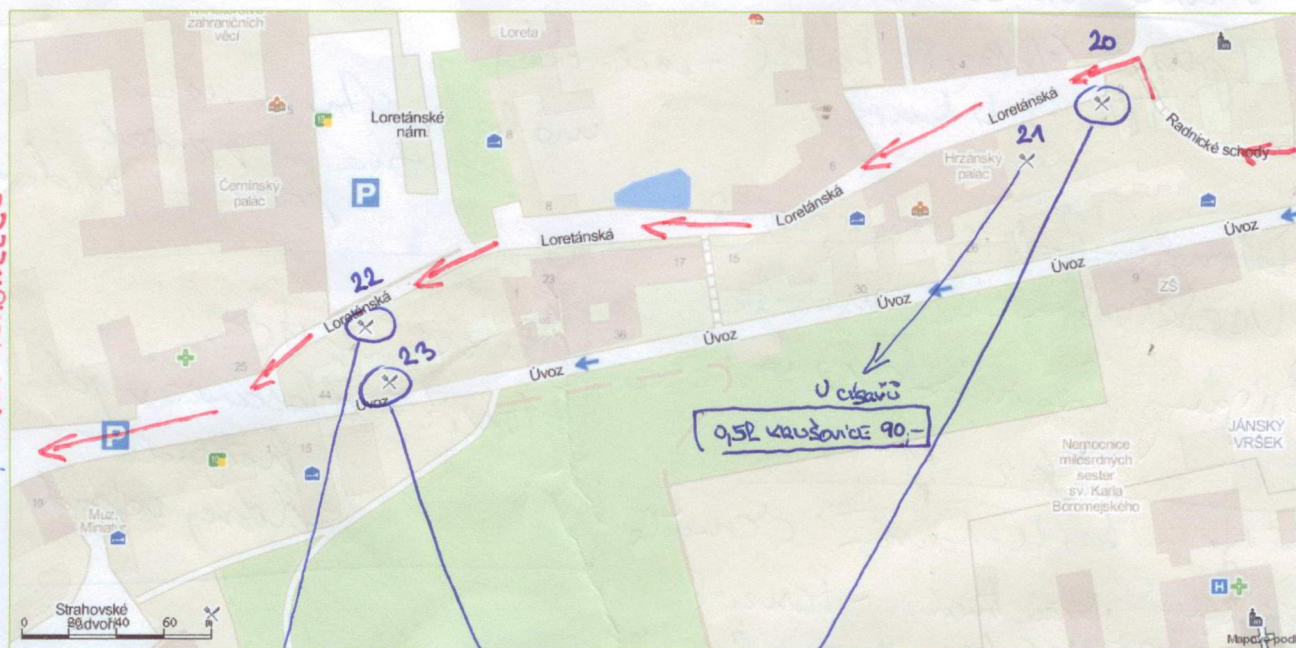
Plánovač trasy © PLANstudio, 2005-2010  
Copyright © 1996 - 2010 Seznam.cz, a.s.  
Zaměření adres: ČSÚ  
Seznam - Návod - Připomínky - Technická podpora

- 1, U Krále Brabantského
- 2, Černý Orel
- 3, U Kocoura
- 4, U čerťáka
- 5, V Podhradí
- 6, U Tří housliček
- 7, U Mlýnařů
- 8, Arcimbaldo
- 9, Baračnická rychta
- 10, U zeleného čaje
- 11, Sedm hvězd
- 12, U Braňů
- 13, U Zlatého klíče
- 14, U Bonaparta
- 15, Gopař
- 16, U sedmi švaňů
- 17, Cowboys
- 18, U dvou slunců
- 19, Zlatá hvězda
- 20, Na staré radnici %
- 21, U císařů
- 22, U ševce Hatošce
- 23, Malý Budha
- 24, Velký klášterní restaurace



TRAM POHOŘELC

VEDLÍK VLASTNĚ  
RESTAURACE  
(viz. menu)  
(24)



Plánovač trasy © PLANstudio, 2005-2010  
Copyright © 1996 - 2010 Seznam.cz, a.s.  
Zaměření adres: CSÚ  
Seznam - Návod - Připomínky - Technická podpora

U Šerce Hatouše

0,3 Pilsner 59,-  
0,4 Master tma 69,-

MALÝ BUDMA

Švestkové v/ko 0,5L 35,-  
Zrnová v/ko 0,5L 70,-  
Císařské v/ko 0,5L 70,-  
Růžové v/ko 50,-

Na Staré radnici 10:00-22:00  
(Tradiční české speciality a domácí pivo)



**Středověká kréma**  
*The medieval Tavern*

# **U krále Brabantského**



Thunovská 15, 110 00 Praha 1, Malá Strana  
rezervace tel.: 257 217 032 a 602 524 725

[www.brabant.cz](http://www.brabant.cz)



**Pozdni snídane**  
**Brunch / Завтрак**

2 x Croissant čerstvý z pece, 2 x džem, 2 x máslo,  
2 x med, juice, káva nebo čaj

2 x croissant fresh from the oven, 2 x jam, 2 x butter,  
2 x honey, juice, coffee or tea

2 x свежих круассанов из духовки, 2 x джем,  
2 x масло, 2 x мед, сок, кофе или чай

**99 Kč**

**Něco malého k žejdlíku piva**  
**Something small / Что-то небольшой**

Nakládany hermelín v pikantním nálevu (1 ks)

Camembert cheese in hot sauce (1 piece)

Маринованный Гермелин в пикантном соусе  
(1 порция)

**65 Kč**

Pepa na grilu (hermelín v alobalu)

Josef on the grill (cheese in aluminum foil)

Пепа на гриле

(сыр Гермелин в алюминиевой фольге)

**89 Kč**

Utopenec z Vltavského jezu (1ks)

Pickled from the Vltava river weir (1pc)

Утопленник (сосиска) из Влтавской плотины  
(1 порция)

**55 Kč**

**Něco většího**  
**Something digger / Что-то большее**

400 g Sýrový talíř (parenica, korbačik,  
brabantský pивní sýr)

400 g cheese plate (smoked cheese, sheep cheese,  
Brabant beer cheese)

400 г Сырная дощечка (Пареница, овечий сыр,  
Брабант пивной сыр)

**165 Kč**

1 ks Grilovaná uzená klobása

1 pc Grilled smoked sausage

1шт. копченой колбасы, горчица, хрен

**90 Kč**

**Polévka je grunt**  
**Soup / Суп**

Záleží podle nálady kuchtíka – česnečka,  
bramboračka nebo zelňačka

Cook according to mood – garlic or potato  
or cabbage soup

зависит от настроения Кука – чесночный суп  
картофельный суп или щи

**55 Kč**



**Salát pro nenapravitelné kytkožrouty**  
**Salad for irreparable eaters flowers**  
**Для неисправимых травоедов**

Barevný salát s brabantským pivním sýrem – listy  
čerstvého salátu, rajčata, okurky, papriky,  
osmažené krutony, hořčičná zálivka

Brabant colorful salad with beer cheese – fresh leaf  
lettuce, tomatoes, cucumbers, peppers, fried croutons,  
mustard dressing

Разноцветный салат с брабантским пивным сыром  
– свежие листья салата, помидоры, огурцы, перец, жареные  
сухарики, горчичный соус **165 Kč**

**Přilohy**  
**Attachments / Приложение**

Čerstvě pečený chleba přímo na stůl  
Freshly baked bread directly on the table  
свежевыпеченного хлеба прямо на столе **25 Kč**

**Žrádlo pro holotu na grilu**  
**Grilled dishes / Блюда на гриле**

250 g Marinovaná vepřová krkovice s bylinkami,  
palička kukuřice, pečené jablko a paprika,  
brambora pečená ve stříbře

250 g pork marinated with herbs, corn pounder,  
baked apple and red pepper, potato baked in silver

250 g свинины маринованные с травами, кукурузой  
фунтовых, печеные яблоки и красный перец,  
картофель, запеченный в серебро **225 Kč**

200 g rib eye steak (vysoký roštěnec ze statného býka),  
švestkovo-slaninový špíz, palička kukuřice,  
pečené jablko a paprika, brambora pečená ve stříbře

200 g rib eye steak (sirloin of tall), plum-bacon skewers,  
mallet maize baked apple and red pepper,  
potato baked in silver

200 g стейка мясистой части спины (ростбиф), сливы, бекон  
шашлык, молоток кукурузы печеные яблоки  
и красный перец, картофель, запеченный в серебро **349 Kč**

300 g Talíř pro Dr Mráčka – pstruh potoční na grilu,  
palička kukuřice, pečené jablko a paprika,  
brambora pečená ve stříbře

300 g Brook trout on the grill, corn pounder,  
baked apple and red pepper, potato baked in silver

300 g Ручьевая форель на гриле, кукуруза палку,  
печеные яблоки и красный перец,  
картофель, запеченный в серебро **245 Kč**



Talíř pro nemasožravce – zelenina na grilu  
(pečená cuketa, paprika, kukuřice a lilek,  
v alobalu směs brambory, cibule, česnek)

Plate for vegetarian – grilled vegetables (roasted zucchini, red  
pepper, corn and eggplant,  
mixture in foil potatoes, onions, garlic)

Пластина для едок цветов - овощи гриль (жареные кабачки,  
сладкий перец, кукуруза, баклажаны,  
смеси в фольге картофель, лук, чеснок)

**178 Kč**

750 g Talíř pro loupeživého rytíře (vepřový steak,  
kuřecí stehno uzené, 2 masové špízy, 3 kuřecí křídla,  
plátek uzeného, palička kukuřice, pečené jablko a paprika)

750 g of robber knights platter (pork steak, smoked chicken  
thighs, 2 meat skewers, 3 chicken wings, smoked fillet, corn  
pounder, baked apple and red pepper)

750 g Блюдо для рыцаря – разбойника  
(стейк из свинины, копченой курицей бедра,  
2 шампury мяса, 3 куриные крылышки, филе  
копченого, палка кукурузы, печеные яблоки  
и красный перец)

**429 Kč**

600 g Talíř chudého pocestného  
(klobása, plátek uzeného, 3 kuřecí křídla, palička  
kukuřice, pečené jablko a paprika)

600 g platter poor wayfaring  
(sausage, smoked steak, 3 chicken wings, corn pounder,  
baked apple and red pepper,)

600 g Блюдо для бедного путешественника  
(колбасы, копчености стейк, 3 куриные крылышки,  
кукуруза палку, печеные яблоки и красный перец,)

**325 Kč**

### **Něco sladkého k zakousnutí**

**Something sweet to eat**

**Сладкое на закуску**

Domácí koláč s drobenkou babky Filomény

Home pie grandmother Filomena

Домашний яблочный пирог

**60 Kč**

**Bokud nejsi syt a nemáš plný břich  
– nepomůže ti náš tajemný mnich,  
ale zavolej si krémaře ten ti svou hubou  
další laskominy ukáže  
laskominy co nikde nepišem,  
ale dají sílu jak golemovi šem**



### **Pivo**

0,5 l	Pilsner Urquell	39 Kč
0,3 l	Pilsner Urquell	29 Kč
0,5 l	Černý Kozel	39 Kč
0,3 l	Černý Kozel	29 Kč
0,3 l	Nealkoholické pivo	48 Kč

### **Nealkoholické nápoje**

0,25 l	Bonaqua	48 Kč
0,20 l	Coca Cola	48 Kč
0,20 l	Coca Cola light	48 Kč
0,20 l	Fanta	48 Kč
0,20 l	Sprite	48 Kč
0,25 l	Tonic	48 Kč
0,20 l	Juice (pomeranč, jablko, multivitamin)	48 Kč
0,30 l	Ice tea	48 Kč
0,20 l	Red Bull	80 Kč

### **Teplé nápoje**

7 g	Káva espresso	55 Kč
0,25 l	Grog	80 Kč
1 ks	Čaj (černý, ovocný, zelený)	60 Kč
0,25 l	Svařák	80 Kč
0,1 l	Teplá Medovina	95 Kč

### **Lihoviny a likéry, Whisky a Bourbon**

0,04 l	Johnnie Walker Red label	95 Kč
0,04 l	Jim Beam	95 Kč
0,04 l	Ballantines	95 Kč
0,04 l	Four Rosess	95 Kč
0,04 l	Tullamore Dew	95 Kč
0,04 l	Cognac V.S.O.P.	190 Kč
0,04 l	Baileys	80 Kč
0,04 l	Rum	80 Kč
0,04 l	Captain Morgan	80 Kč
0,04 l	Havana	80 Kč
0,04 l	Becherovka	80 Kč
0,04 l	Fernet Stock, Citrus	80 Kč
0,04 l	Pepermint	40 Kč
0,04 l	Vodka	80 Kč
0,04 l	Gin Beefeater	80 Kč
0,04 l	Meruňkovice	80 Kč
0,04 l	Berentzen	80 Kč
0,04 l	Hruškovice	80 Kč
0,04 l	Slivovice	80 Kč
0,04 l	Tequila Olmeca	80 Kč
0,04 l	Absinth	110 Kč
0,1 l	Campari	130 Kč
0,1 l	Martini	90 Kč

### **Bílé víno**

0,75 l	lahvová bílá vína dle výběru	380 Kč
0,2 l	Číše bílého vína	60 Kč

### **Červené víno**

0,75 l	lahvová červená vína dle výběru	420 Kč
0,2 l	Číše červeného vína	65 Kč

### **Šumivá vína**

0,75 l	Bohemia sekt	385 Kč
--------	--------------	--------



Vítej cizinče v naší krčmě, chystáme se pohostit tě  
chutnou krmí a napojit všelikými nápoji.

Pivo, víno, medovina či voda čistá svlaží tvé vyprahlé  
hrdlo v našem hlučném šenku. Protože jsi zavítal  
do středověku, nediv se, že ti veselá šenkýřka  
směle tyká a šenkýř hlasitě povykuje.

Jejich chování je trochu drsné, ale jsou to zgruntu  
dobří lidé. Postarají se, abys poseděl na měkkém  
a s plným břichem pak odcházel  
chudší o pár zlatáků.

Až tě osloví sedláku či selko, rytíři, loupežníku  
nebo holoto bídná, není to proto, že by tě chtěli urážet,  
ale středověk není současnost.

Pohodu a dobrou náladu přejí všem šenkýřky, šejdířky,  
krčmáři i kuchtíci v jedné z nejstarších hospod v Praze,  
opředené mnoha bájemi a legendami,  
přímo pod Pražským hradem.

Popíjel zde král Václav IV., rudolfínští alchymisté,  
kat Mydlář, W. A. Mozart i Jaroslav Hašek.  
Chlastali zde však i lumpové a podvodníci.

**Otevřeno denně od roku 1475**

**Open daily since 1475**

**Открыт ежедневно с 1475**

Welcome, stranger, to our tavern, we will treat you with  
tasty dishes and offer you plentiful drinks.

Beer, wine, mead or clear water will moisten your thirsty  
throat in our noisy taproom. Because you have come to the  
Middle Ages don't be surprised, if the merry publican uses  
your Christian name and the innkeeper clamours around.

Their behaviour is a little rough, but at heart they are good  
people. They will take care that you sit comfortably, have  
a full stomach and then leave the tavern a few quid poorer.

When they call you farmer or farmer's wife, knight, robber or  
poor rabble they don't mean to offend you, but the Middle Ages  
are not the present. Cheating innkeepers, publicans and cooks  
wish you good cheer and good humour in One of the oldest  
pubs in Prague directly under Prague Castle, and is the  
subject of many myths and legends.

King Wenceslas IV, Rudolf's alchemists, the executioner  
Mydlář, W. A. Mozart and Jaroslav Hašek  
all drank here, but it was also where  
rogues and fraudsters drank their fill.



# Do stejné hospody i po 500 letech

**PRAHA** Pražané se dodnes baví ve stejných hospodách a hospůdkách, kam chodili už v dávných dobách. Některé putyky vznikly mnohem dříve, než Kryštof Kolumbus objevil v roce 1492 Ameriku, a přesto se jejich provoz nikdy nezastavil.

Příkladem je hostinec U Krále Brabantského na Malé Straně, který podle svého provozního Jakuba Marka funguje už od pozdního středověku, od roku 1437. Něco pamatuje i vyhlášený pivovar U Fleků, kde se lidé scházeli také už v půli patnáctého století. „Prvotním účelem hospod, šenků a dalších obdobných zařízení bylo, aby se v nich návštěvníci osvěžili,“ řekl o hlavním důvodu existence středověkých krčem historik Muzea hlavního města Prahy Zdeněk Míka.

Později, zejména na konci 18. století, se ke starým středověkým šenkům přidaly další hospody, ale i vinárny a kavárny. I tehdy se v nich ale stále ještě hlavně pilo. „Restaurace uzpůsobené na kon-



**Dobyty Ameriky** Kryštofem Kolumbem je mladšího data než založení hostince U Krále Brabantského na Malé Straně. Podle jeho provozního Jakuba Marka funguje od roku 1437.

Foto ČTK - Stanislav Peška

zumaci jídla vznikaly až ve druhé polovině 19. století,“ popisuje nástup dalšího typu hostinců pražský historik. Ze středověkého právořečného domu se v restauraci postupem času proměnil například světo- vě proslulý pivovar U Fleků, který dostal jméno po tamním sládkovi Jakubu Flekovském v roce 1762.

O osmdesát let později se v Praze začala poprvé čepovat plzeň. Chuť plzeňského piva ochutnali poprvé hosté hospody U Pinkasů na Jungmannově náměstí, kde jsou světoznámé značce od té doby věr- ni. Starodávné hostince přežily bez úhony rovněž znárodnění a násled- né restituce. Například vyhlášená hospoda U Fleků po revoluci radi- kálně změnila klientelu. Kromě do- mácích hostů sem stále častěji při- cházejí i cizinci. Jedna z nejstar- ších pražských hospod nyní spoju- je několik funkcí. Lákadlem je pro- slulé černé pivo, vybraná kuchyně, ale i muzeum pivovarnictví a sla- dovnictví.

jfk, čtk



# Svijany

**Soukromý pivovar**  
• 1564 •