

Vítejte v Penzionu a restauraci Dobré Časy

Připravujeme pro Vás pouze čerstvá jídla,
nikoliv zamražené polotovary ☺.

Doporučujeme Vám speciality ze zvěře
z vlastního farmového chovu a honitby

Otevírací doba restaurace:

Duben a Květen

Pátek: 16-21hod

So a Ne: 11-21hod

Červen a Září

Po-Pá: 16-21hod

So-Ne: 11-21hod

Červenec a Srpen

Po-Ne: 11-21hod

...po předchozí dohodě, změna otevírací doby možná...

Odpovědná vedoucí:

MgA. Vlasta Elmerová

IČO: 04769601

Kontakt: +420 774 229 336

Email: penzion@dobrecasy.cz, Web: www.dobrecasy.cz

Novinky jídelního lístku :

0,33l	Consommé z jelení a dančí (silný vývar s masem a zeleninou)	45,-
160g	Naše paštiky z Dobrých Časů Jemná, Mandlová, Brusinková, Zelený pepř, Švestková, Z pečeného masa (připravované naší originální recepturou, podávané s pečivem)	89,-
120g	Marinované dančí srdíčko (Pastrami) (s remuládou a pečivem a nakládanou zeleninou)	129,-
120g	Uzený divočák (s nakládanou zeleninou a pečivem)	89,-

Naše speciality:

	Dančí kýta na smetaně s karlovarským knedlíkem	149,-
	Jelení kýta po Burgundsku se šťouchaným bramborem	139,-
	Guláš z jeleního a dančího masa s bramboráčky	119,-
	Jelení nebo dančí španělský ptáček s rýží	139,-
	Dančí se šípkovou omáčkou a perníkovým knedlíkem	149,-

K pivu :

120g Marinované dančí srdíčko (Pastrami) 129,-
s remuládou a pečivem a nakládanou zeleninou

120g Uzený divočák 89,-
s nakládanou zeleninou a pečivem

100g Kapří pečenáče 55,-
s dobrým chlebem a cibulkou podávané

(příležitostně nakládáme)

100g Utopenec od našeho jezu ☺ 45,-
s dobrým chlebem podávaný

(příležitostně nakládáme)

100g Domácí nakládaný hermelín 65,-
s pečivem podávaný

(příležitostně nakládáme)

Chutůvky:

120g Bramboráčky 45,-

Polévky:

dle denní nabídky	35,-
0,33l <i>Consommé z jelení a daňků</i>	45,-
<i>(silný vývar s masem a zeleninou)</i>	

Studené předkrmy:

160g <i>Naše paštiky z Dobrých Časů</i>	89,-
<i>Jemná, Mandlová, Brusinková, Zelený pepř, Švestková, Z pečeného masa</i>	
<i>(připravované naší originální recepturou, podávané s pečivem)</i>	

Teplé předkrmy:

120g <i>Játra na portském víně</i>	89,-
<i>bylinky, jelení nebo dančí jatýrka a pečivo</i>	
120g <i>Vaječná omeleta se sýrem</i>	59,-
<i>dvě vejce sypané sýrem a bazalkou</i>	

Saláty:

300g	Směs listových salátů s pošírovaným vejcem a hořčičným dresinkem	129,-
300g	Salát s grilovaným kozím sýrem listový salát a drcené vlašské ořechy	155,-
200g	Salát Coleslaw zelí, mrkev, křen a majonéza	89,-
250g	Řecký salát	119,-
250g	Šopský salát	109,-
150g	Malý zeleninový salát	55,-

RYBY OD MLÝNSKÉHO KOLA

Kapr: maso z kapra filetujeme, přesto nutno

jísti s opatrností 😊

150g	Smažené kapří hranolky (v krustě s bylinkami)	149,-
150g	Přírodní kapří fileť (na másle připravovaný)	119,-
150g	Fileť se smetanovo madlovou omáčkou	139,-
150g	Smažený kapří řízek (2 variace klasická nebo bezlepková)	125,-

Pstruh:

200g	Na grilu s bylinkovým máslem	129,-
200g	Pstruh s limetkovým přelivem	129,-

za každých dalších 50g účtujeme 20 Kč

HAMBÁČE Z DOBRÝCH ČASU

(grilovaný mletý steak z dančího a jeleního masa,
cibulová marmeláda, salát, plátky rajčat)

150g 149,-

200g 159,-

žemle, příloha a omáčka dle Vašeho výběru

Žemle :

1. světlá

2. cereální

3. bezlepková

Příloha : hranolky, cibulové kroužky,

restovaná zelenina, salát Coleslaw,

malý zeleninový salát

Omáčka : majonézová, bylinková, BBQ, Chilli

Něco navíc...

10,-

slanina, sýr čedar, smažená cibulka,

nakládané okurky, feferonky,

Dětská jídla:

- | | | |
|------|---|------|
| 80g | Dančí smažený řízeček | 79,- |
| | s přílohou dle Vašeho výběru
(opravdu křehký řízek s láskou naklepaný) | |
| 80g | Jelení smažený řízeček | 79,- |
| | s přílohou dle Vašeho výběru
(řízek, který jakostí předčí, kdejaký telecí) | |
| 200g | Kukuřičný klas | 29,- |
| 120g | Tvarohové knedlíčky | 59,- |
| | (s přelivem: borůvkovým, jahodovým, z lesních plodů) | |

DĚTSKÉ MINI HAMBÁČ MENU

89,-

(grilovaný mletý 70g steak v housce,
kečup, salát a rajče, příloha)

Příloha k dětským jídlům: bram. pyré s karotkou, hrášek,
brambory vařené, hranolky

Bezmasá jídla :

300g	Ratatouille (směs sezonní zeleniny a bylin)	119,-
200g	Omeleta s listovým špenátem s cuketou a česnekem	109,-

VEGAN BURGER MENU

149,-

(grilované portobello v žemli, salát a plátky rajčat,
cibulová marmeláda, příloha a omáčka)

Žemle : světlá, cereální, bezlepková

Příloha : hranolky, malý zeleninový salát
cibulové kroužky, restovaná zeleniny

Omáčka : bylinková omáčka, BBQ, chilli

MASO ZE ZVĚŘE Z NAŠEHO FARMOVÉHO CHOVU

Řízky: ve 2 variantách klasický nebo bezlepkový

150g	Smažený jelení řízek	149,-
150g	Dančí smažený řízek	159,-

Steaky: z toho nejlepšího jeleního masa a dančího masa
z našich přílehlých obor ☺

200g	Jelení steak (karé z hřbetu na přírodno)	319,-
200g	Dančí steak (karé z hřbetu na přírodno)	329,-
200g	Váleček z jelení kýty špikovaný sušenými rajčaty a zabalený ve slanině	309,-
200g	Váleček z dančí kýty špikovaný sušenými rajčaty a zabalený ve slanině	319,-
50g	Omáčka ke steakům	0,-

Demi-glace, Švestková, se zeleným pepřem, z pečeného česneku
Myslivecká (houby, kapary, nakl. okurky, smetana)

ŠŤASTNÁ TREFA

nejexkluzivnější masíčko z jelena nebo daňka,

bohužel v množství nepatrném.....

Ano, to je pravá svíčková.

Nejlepší a nejdelikátnější ...

Tatarský Biftek

200g	Tatarský Biftek	349,-
	(ručně škrábaný, topinky s česnekem, co hrdlo ráčí.....)	

TOTO JÍDLO NELZE PŘEDEM REZERVOVAT

(buď máte „Šťastnou trefu“, nebo nemáte.....)

Přílohy:

160g	Rýže	25,-
150g	Hranolky	30,-
150g	Cibulové kroužky	35,-
200g	Brambory štouchané (cibulka)	35,-
200g	Brambory vařené	25,-
200g	Opečené brambory	35,-
200g	Pyré s karotkou	30,-
200g	Kukuřičný klas	29,-
200g	Restovaná zelenina	55,-
200g	Karotka (máslo)	40,-
200g	Hrášek (máslo)	35,-
200g	Fazolové lusky (slanina)	45,-
150g	Malý zeleninový salát	55,-

Dochutiny:

Horčice, Chilli omáčka, Kečup,

Tatarka, Bylinkový dip, BBQ omáčka

50g

15,-

Sladkosti:

Palačinka čokoládová 59,-

Palačinka se zmrzlinou 59,-

Palačinka s ovocem 59,-

Desert: dle denní nabídky 25,-

(zeptejte se, u obsluhy)

Zmrzlina:

1 kopeček vanilková 15,-

1 kopeček ořechová 15,-

(podáváme do kornoutu nebo misky)

Něco navíc... 10,-

domácí šlehačka, mandlové lupínky, banány,

čokoláda, karamel, oplatka,

Nealkoholické nápoje

0,33l	Bonaqua	20,-
0,75l	Römerquelle	59,-
0,25l	Coca-cola	25,-
0,25l	Zázvorová limonáda	25,-
0,25l	Tonic	25,-

Točená limonáda	0,3/0,4/0,5l
Šofocola, Hrozno, Multák	12/16/20,-

Lhenická 100% přírodní šťáva

	0,2/0,3l	
Jablko	24/36,-	
Hruška	24/36,-	
Jahoda	24/36,-	
Černý rybíz, Švestka, Višeň, Broskev, Červený rybíz...		
0,33l	Lhenický cider „Bubák“ (4,5 % alk.)	38,-

Teplé nápoje:

Espresso	28,-
Piccolo	28,-
Latte Macchiato	38,-
Cappuccino	36,-
Vídeňská káva	38,-
Alžírská káva	41,-
Irská káva	54,-
(Leonora, 100% Arabika s původem v Brazílii a Columbiu, čerstvě pražená káva)	
Turecká káva	25,-
Instatní káva	25,-
Domácí šlehačka	10,-
Mléčko	3,-
Mléko (teplé nebo studené)	20,-
Kakao	25,-
Čaj (dle nabídky)	25,-
Grog	38,-

Pivo točené

0,3/0,5 l

Bernard 12°

32/38,-

Bernard 10° nefiltrovaný

30/36,-

(příležitostně vytáčíme)

Bernard 12° černý

32/38,-

(příležitostně vytáčíme)

Bernard 0° Free nealko

30/36,-

(příležitostně vytáčíme)

Pivo láhvové

0,5l Bernard Free světlé

30,-

0,5l Bernard Free jantar

30,-

0,33l Bernard 12° černý

30,-

0,33l Bernard Ale

40,-

0,5l Plzeňský prazdroj 12°

40,-

Aperitivy (0,1l)

Portské

38,-

Martiny Bianco, Dry

42,-

Cinzano Bianco, Rosso

42,-

Alkoholické nápoje (0,04L)

Tullamore Dew	52,-
Chivas Regal 12let	77,-
Jameson	52,-
Jack Daniels, Honey	57,-
Metaxa *****	52,-
Hennessy V. S. Cognac	77,-
Beefeter Gin	42,-
Slivovice	38,-
Jägermeister	42,-
Becherovka	42,-
Fernet stock, citrus	33,-
Vodka Finlandia	42,-
Havana Club 3 roky	42,-
Legendario Elixir de Cuba	57,-
Tuzemák Jindřichohradecký	27,-
Jelzin Gold, Black, Jablko	25,-
Spišská borovička	33,-
Vaječný likér	26,-

Šampaňské:

0,7l	Bohemia Sekt Demi sec	259,-
0,7l	Bohemia Sekt Brut	259,-

Vína rozlévaná:

bílé:

0,2 l	Chardonnay	32,-
-------	------------	------

červené:

0,2l	Cabernet Savignon	32,-
------	-------------------	------

...ostatní vína: dle vinného lístku...