



Jídelní a nápojový lístek

Menu and drink card

Speise- und Getränkekarte

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, 602 00 Brno

tel.: 542 210 054, 604 833 999

www.cerny-medved.cz

Historie ČERNÉHO MEDVĚDA

Na rohu Běhounské ulice a Jakubského náměstí stával jeden z nejstarších a nejlepších hostinců v Brně, jmenoval se U Černého medvěda. Míval i kavárnu a sloužil také jako hotel. Přestal existovat v roce 1890: tehdy jej koupila firma bratří Thonetů, aby na jeho místě postavila moderní novostavbu. Nejstarší část hostince se však jednoho letního večera sama zřítila a její stutiny zasypaly značnou část Běhounské ulice. Po opravě domu se zde zřídila kavárna, jelikož začal rychlý rozvoj a rozkvet kavárnictví v celém Brně. Ve stejné historické budově na Jakubském náměstí slouží veřejnosti opět restaurant Černý medvěd. Znovuobnovení provozu restaurantu Černý medvěd se datuje od roku 1925. V roce 1943 byl interierově přebudován na anglický klub, který se časem přetvářel v luxusní restauraci pro majetnější společenskou vrstvu. Nyní je restaurace postavena na vyšším standartu pro širokou veřejnost a ne jen pro majetnější vrstvu, což se sami můžete přesvědčit. Avšak kvalita naší kuchyně neztratila luxus, spíše naopak. Je velmi oblíbená mezi zahraničními turisty, kteří rádi vyhledávají tuto restauraci právě pro její dlouholetou tradici, která je součástí historie a rozvoje města Brna.

At the corner of the Běhounská street and the Jakub Square one of the oldest and best Brno pubs used to be situated. It was called At the Black Bear. Also a coffee-house belonged to the pub which at the same time served for a hotel. The pub ceased to exist in the year 1890 when it was bought by the Brothers Thonet. House that wanted to raise a modern building on its place. However, on a summer evening the oldest part of the pub broke down by itself and its ruins blocked a considerable part of the Běhounská street. After the reconstruction of the building a coffee-house arose here again - due to the quick development and prosperity of the whole city of Brno. And the restaurant The Black Bear is here again to serve the public in the same historical building on the Jakub Square. The reopening of the restaurant The Black Bear dates back to the year 1925. In 1943 it has been transformed into an English Club which - in the course of time - changed into a luxurious restaurant for well-off people. Nowadays the restaurant fills the place on a higher standard and is open to the bright public. The quality of our cuisine has not, however, lost its luxury - on the contrary. It is very popular among the foreign tourists who like to look up our restaurant just for its long-time tradition which is a part of the history and the development of the city of Brno.

An der Ecke der Běhounská Gasse und des Jakobsplatzes stand einst eines der ältesten und besten Gasthäuser in Brno - Zum schwarzen Bären genannt. Es war hier auch ein Kaffee und das Gasthaus diente auch als Hotel. Im Jahre 1890 hörte das Gasthaus auf zu existieren: es wurde von der Firma der Brüder Thonet abgekauft, die an seiner Stelle einen modernen Neubau - aufführen wollte. Eines Sommerabends aber stürzte der älteste Teil des Gasthauses von sich selbst ein und seine Trümmern verschütteten einen beträchtlichen Teil der Běhounská Gasse. Nach der Restauration des Gebäudes wurde hier ein Kaffeehaus errichtet, da es zu einer schnellen Entwicklung und zu einem großen Aufschwung in der ganzen Stadt Brno kam. In demselben historischen Gebäude dient der Öffentlichkeit heutzutage wieder das Restaurant Der schwarze Bär. Die Betriebserneuerung des Restaurants Der schwarze Bär datiert seit dem Jahr 1925. Im Jahre 1943 wurde das Restaurant auf einen englischen Klub umgestaltet, der sich im Laufe der Zeit in ein Luxusrestaurant für die wohlhabendere Gesellschaftsschichte umwandelte. Heutzutage beruht das Restaurant auf einem höheren Standard für breite Öffentlichkeit und nicht nur für die wohlhabenderen, worüber Sie sich selbst überzeugen können. Aber die Qualität unsere Küche hat nicht den Luxus verloren - eher umgekehrt. Sie ist unter den Auslandstouristen sehr beliebt, die dieses Restaurant gerade für seine langjährige Tradition aussuchen. Die Tradition ist hier ein Bestandteil der Geschichte und des Aufschwungs der Stadt Brno.

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Informace pro hosty/ Information für die Gasten/ Information for guests

Za 1/2 porci účtujeme 70% ceny. Samotné přílohy nepodáváme. Hmotnost masa je uvedena v syrovém stavu. Kuchyně se uzavírá 1 hodinu před ukončením otevírací doby restaurace. Akceptujeme platební karty. Akceptujeme platbu v eurech. Kurz: 1€ = 20Kč. Ceny jsou smluvní. Ceny jsou uvedeny včetně DPH. Pokud Vám nebude vystaven doklad o zaplacení, neplatíte, jste našimi hosty!

Für ein Pfund Portionen verrechnen wir 70% des Preises. Wir servieren nicht Beilagen allein. Fleischgewicht ist aufgelistet in rohem Stand. Die Küche wird 1 Stunde vor dem Ende der Öffnungszeit des Restaurants geschlossen. Wir akzeptieren Kreditkarten. Wir akzeptieren Bezahlung in Euro. Wechselkurs: 1€ = 20Kč. Die Preisen sind vertragsmäßig. Preisen einschliessen DPH. Falls Sie den Zahlungsnachweis nicht erhalten, Sie zahlen nicht, Sie sind unsere Gasten!

For 1/2 portion we require 70% of price. We don't serve side orders alone. Weight of meat listed in raw sort. The kitchen closing one hour before ending open time restaurant. We accept credit card. We accept payment in Euro. Rate: 1€ = 20Kč. The Prices are contractual. In prices are included DPH. If you don't give a bill, you don't pay, you are our guests!

Jídelní lístek připravil a za pokrmů zodpovídá: Petr Zetocha, Robert Vaňek a Martina Adámková

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Původní receptura / Original recipe / Original Rezept



Domácí receptura / Home-made recipe / Hausgemacht Rezept

Studené předkrmy / Cold starter/ Kalte Vorspeisen

150g **Variace českých sýrů, zdobených vlašskými ořechy a sušeným ovocem** 99,-

Variation of Czech cheeses, decorated with walnuts and dried fruit
Auswahl an tschechischem Käse, dekoriert mit Walnüssen und Dörrobst

80g **Carpaccio plněné listovým špenátem, s hoblinkami parmezánu, zakápnuté olivovým olejem, podávané s toasty** 139,-

Carpaccio stuffed with foliar spinach, with Parmazan chips, sprinkled with olive oil, served with toasts

Carpaccio gefüllt mit Blattspinat, mit Parmesankäse, mit Olivenöltropfen, serviert mit Toast



70g **Domácí zvěřinová paštika, podávaná s brusinkami a šlehačkou** 59,-

Home-made venison pate, served with cranberries and whipped cream

Hausgemachte Wildpastete, serviert mit Preiselbeeren und Sahne



Polévky / Soups / Suppen

0,33l **Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi** 39,-

Beef broth with liver balls and noodles
Fleischbrühe mit Leberkloss und Nudeln



0,33l **Moravská česnečka s uzeným masem a brambory** 39,-

Moravian garlic soup with smoked meat and potatoes
Mährische suppe mit Rauchfleisch und Kartoffeln

0,33l **Dle denní nabídky** 25,-

Soup from daily offer
Nach Tagesangebot

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Teplé předkrmy / Warm starter / Warme Vorspeisen

- | | | |
|------|---|-------|
| 100g | Husí játra na portském víně, zdobená mandlemi
Goose liver in Port wine with almonds
Gänseleber auf Portwein mit Mandeln | 109,- |
| 7ks | Sušené švestky balené v křupavé slanině, flambované koňakem
Prunes wrapped in a crunchy bacon, flambéed with brandy
Backpflaumen in knusprigem Speck, flambiert mit Kognak | 69,- |
| 100g | Závitek z listového těsta plněný anglickou slaninou, šunkou, sýrem, gratinovaný plísňovým sýrem
Danish twist dough stuffed with English bacon, ham, cheese, gratinated with blue cheese
Blätterteigrolle mit englischem Speck, Schinken, Käse, gratiniert mit Schimmelkäse | 59,- |

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Speciality / Specials / Spezialitäten

150g **Medvědí tlapa** 149,-

Vepřová kotleta plněná šunkou, smažená v těstíčku, sypaná strouhaným sýrem

Bear paw - Pork cutlet stuffed with ham, fried in batter, sprinkled with grated cheese
Bärenpfote - Schweinskeule gefüllt mit Schinken, im Teig gebraten, überstreut mit Käse



150g **Medvědí uši** 239,-

Smažená česneková svíčková, plněná moravským uzeným a uzeným sýrem

Bear ears - Fried garlic sirloin, stuffed with Moravian smoked ham and smoked cheese
Bärenohren - gebratene Knoblauchlende, gefüllt mit mährischem geräuchertem und Geräuchertem Käse



cca 550g

1/4 Pečená kachna, hlávkové červené a bílé zelí, domácí karlovarský a bramborový knedlík 179,-

1/4 Roasted duck, red and white cabbage, home-made Karlsbad and potato dumpling
1/4 Entenbraten, Rot- und Weisskohl, hausgemacht Karlsbader- und Kartoffelknödel

700g **Uzená žebra v pikantní marinádě** 179,-

Smoked ribs in spicy marinade
Geräucherte Rippe in pikanter Marinadensoße

400g **Špíz Černého medvěda** 269,-

Kuřecí, panenská svíčková, roštěná, husí játra, žampiony, cibule, paprika, podávaný s pepřovou omáčkou a česnekovým dresingem

Black bear's skewer - Chicken, pork sirloin, striploin, duck livers, mushrooms, onion, pepper, served with pepper sauce and garlic dressing
Schwarzbärspiess - Hühner-, Lendenbraten, Rostbraten, Enteleber, Champignons, Zwiebel, Paprika, serviert mit Pfeffersauce und Knolauch Dressing

300g **Pikantní kotlík** 199,-

Kuřecí, panenská svíčková, roštěná se zeleninou v pikantní omáčce

Piquant kettle - chicken, pork sirloin, striploin with vegetable in piquant sauce
Pikant Kochkessel - Hühner-, Lendenbraten, Rostbraten mit Gemüse in pikant Sauce

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



- 200g **Husí játra restovaná na medu s jablky** 129,-
Roasted goose livers with honey and apples
Gänseleber geröstet auf Honig und Äpfeln
- 100g **Tatarský biftek z pravé svíčkové, 6ks topinek s česnekem** 155,-
- připravované výhradně na přání našich hostů
Steak Tartare of right sirloin, 6 pieces of fried bread with garlic
- prepared uniquely on our guest's request
Tatarbeefsteak aus Rehtlendenbraten, 6 St Röstbrot mit Knoblauch
- zubereitet ausschließlich auf Wunsch unserer Gäste
- 150g **Svíčková na smetaně, brusinkový terč, domácí karlovarský knedlík** 135,-
Sirloin of beef with cream sauce, cranberry target, home-made Karlsbad dumpling
Lendenbraten auf Sahne, Preiselbeerenscheibe, hausgemacht Karlsbaderknödel
- 250g **Moravský talíř** 145,-
Vepřové výpečky, uzený plátek, klobáska, hlávkové červené a bílé zelí, domácí karlovarský a bramborový knedlík, bramboráček
Moravian plate - Pork roasts, smoked strip, sausage, red and white cabbage, home-made Karlsbad and potato dumpling, little potato pancake
Mährischer Teller - Gebratenes Schweinefleisch, geräucherte Scheibe, Bratwurst, Rot- und Weisskohl, hausgemacht Karlsbader- und Kartoffelknödel, Kartoffelpuffer

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Ryby / Fish / Fischgerichte

- | | |
|---|--------------|
| 200g Candát na grilu | 219,- |
| Grilled zander
Zander vom Grill | |
| 200g Candát na grilu podávaný s chřestem a citronovou omáčkou | 239,- |
| Grilled zander served with asparagus and lemon sauce
Zander vom Grill serviert mit Spargel und Zitronensosse | |
| 200g Losos na grilu | 159,- |
| Grilled salmon
Lachs vom Grill | |
| 200g Losos na grilu s bylinkovým pestem podávaný s listovým špenátem a pečenými cherry rajčátky | 189,- |
| Grilled salmon with herbal pesto served with foliar spinach and roasted cherry tomatoes
Lachs vom Grill mit Kräuterpesto serviert mit Blattspinat und gebratenen Cherrytomaten | |

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Kuřecí maso / Chicken meat / Hühnerfleisch

- 150g **Kuřecí nudličky na šalvěji s medem a jablky** 109,-
Chicken pieces with sage, honey and apples
Hühnernudeln auf Salbei mit Honig und Äpfeln
- 200g **Kuřecí závitok s lososem, listovým špenátem, sýrem, smetanová omáčka** 149,-
Chicken twist with salmon, baby spinach, cheese, cream sauce
Hühnerroulade mit Lachs, Rahmblätterspinach, Käse, Cremesosse
- 200g **Kuřecí steak na grilované zelenině s jemnou bylinkovou omáčkou** 149,-
Chicken steak with grilled vegetable and fine herb sauce
Hühnersteak mit gegrillt Gemüse und fein Kräutersosse
- 150g **Kuřecí frikasé v houbové omáčce gratinované sýrem** 139,-
Chicken Frikasé in mushroom sauce, roasted with cheese
Hühnerfrikassee in Champignonsoße, gratiniert mit Käse
- 150g **Kuřecí řízečky balené v bylinkové krustě se sýrovou omáčkou** 139,-
Fried chicken pieces wrapped in herbal crust, with cheese sauce
Hühnerschnitzel in Kräuterkruste mit Käsesoße

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Vepřové maso / Pork meat / Schweinefleisch

200g **Medailonky z panenské svíčkové s bylinkovým pestem, balené v anglické slanině, podávané na špízu s žampionovým ragú** 179,-

Medaillions of pan fried pork sirloin fillet with herbal pesto, wrapped in English bacon, served on skewer with mushroom ragu

Lendenbratenmedaillons mit Kräuterpesto in englischem Speck, serviert auf einem Spieß mit Champignonragout

200g **Filovaná panenská svíčková plněná pikantní klobáskou, jemná česneková omáčka** 159,-

Filled pan fried filled with piquant sausage, fine garlic sauce

Filled Lendenbraten gefüllt mit pikant Bratwurst, fein Knoblauchsosse

200g **Panenská svíčková ve čtyřbarevném pepři podávaná na cibulovém lůžku s hořčičným přelivem** 159,-

Pan fried in four coloured pepper, served with onion bed with mustard overflow

Lendenbraten in Viertelfarbenpfeffer, serviert auf Zwiebelbett übergossen mit Senf

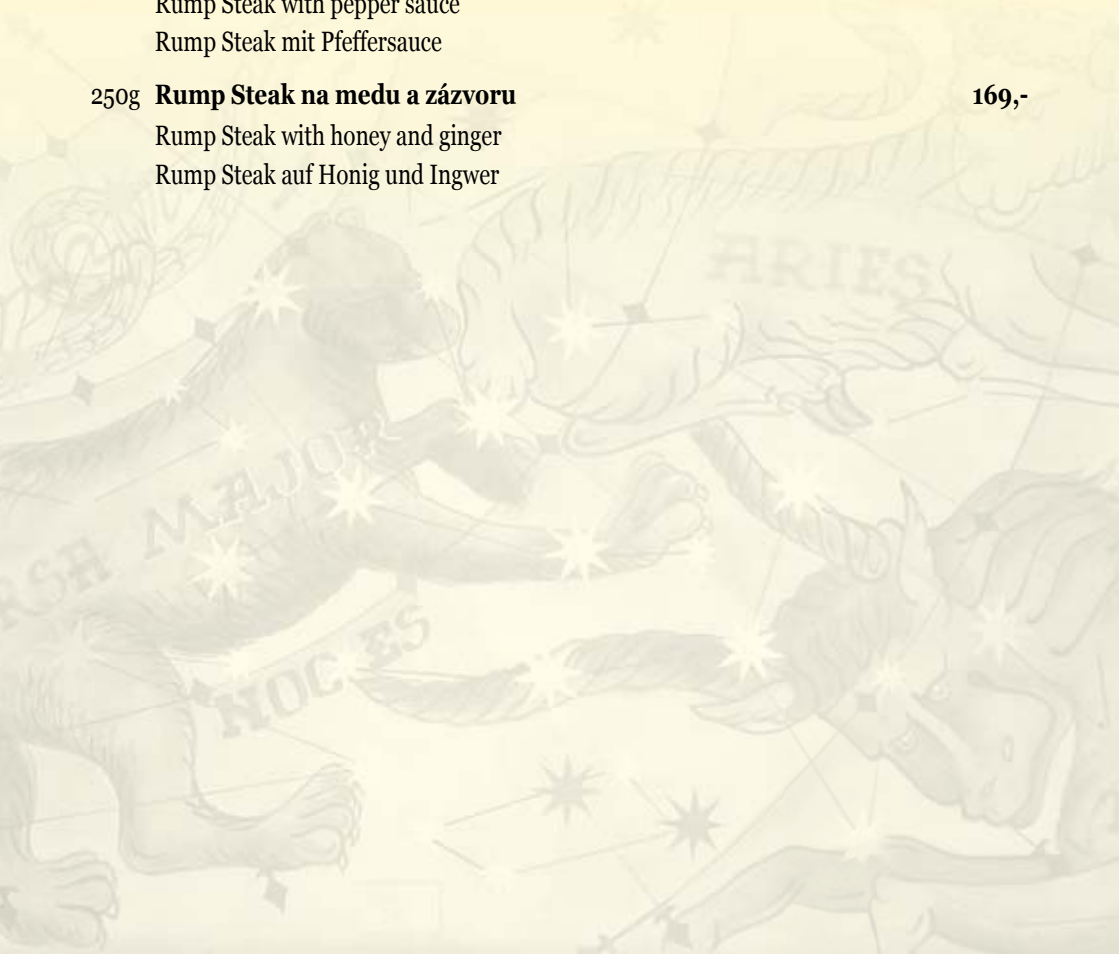
Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Hovězí maso / Beef meat / Rindfleisch

- | | | |
|------|--|-------|
| 200g | Biftek s grilovanými cherry rajčátky a bazalkou
Beefsteak with grilled cherry tomatoes and basil
Beefsteak mit grillt Cherrytomaten und Basilicum | 309,- |
| 200g | Biftek s fazolovými lusky pečenými se slaninou
Beefsteak with bean-pods roasted with bacon
Beefsteak mit Bohneschoten mit Speck | 309,- |
| 250g | Rump Steak s pepřovou omáčkou
Rump Steak with pepper sauce
Rump Steak mit Pfeffersauce | 179,- |
| 250g | Rump Steak na medu a zázvoru
Rump Steak with honey and ginger
Rump Steak auf Honig und Ingwer | 169,- |



Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Dětská jídla / Childrenmenu / Kindermenü

100g **Kuřecí rizoto sypané sýrem** 89,-

Chicken rissoto sprinkled with cheese

Hühnerisotto bestreut mit Käse

100g **Přírodní kuřecí řízek se šunkou a sýrem, bramborová kaše** 89,-

Fried chicken schnitzel, mashed potatoes

Paniertes Hühnerschnitzel, Kartoffelpüree

Při konzumaci dospělými účtujeme doplatek ve výši 20,- Kč.

Adult fee: 20,- Kč

Bei Konsumation durch Erwachsene berechnen wir Zuzahlung in der Höhe von 20,- Kč.

Bezmasá jídla / Vegetarian dishes / Vegetarische Speisen

300g **Sezónní zelenina s žampiony a brambory ve smetanové omáče gratinovaná parmezánem** 119,-

Seasonal vegetables with mushrooms and potatoes with cream sauce,

Parmesan gratiné

Saisongemüse mit Champignons und Kartoffeln in Cremesoss, gratiniert mit

Parmesankäse

100g **Eidam a hermelín smažený v bramboráku** 115,-

Edam cheese and Ermine fried in potato pancake

Edamer und Hermelinkäse paniert im Kartoffelpuffer

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Saláty / Salads / Salate

- | | | |
|------|--|-------|
| 200g | Míchaný
Mixed salad
Mixsalat | 65,- |
| 250g | Šopský salát
Mixed salad with salty cheese
Gemüsesalat mit balkanischem Käse | 69,- |
| 400g | Obědový salát se smaženým kuřecím řízkem,
česnekovým dressingem a toasty
Lunch salad with fried chicken, garlic dressing and toasts
Mittagessensalat mit paniertem Hühnerschnitzel, Knoblauchdressing und Toast | 129,- |
| 400g | Obědový salát s grilovaným lososem,
podávaný s bylinkovým dressingem a toasty
Lunch salad with grilled salmon, served with herbal dressing and toasts
Mittagessensalat mit gegrilltem Lachs, serviert mit Kräuterdressing und Toast | 139,- |

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Přílohy / Side orders / Beilagen

- | | | |
|------|---|------|
| 200g | Vařené brambory
Boiled potatoes
Gekochte Kartoffeln | 30,- |
| 200g | Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
Mashed potatoes with bacon and onion
Stauchkartoffeln mit Speck und Zwiebel | 35,- |
| 200g | Dušená rýže
Boiled rice
Gedünsteter Reis | 25,- |
| 200g | Bramborové hranolky
Pommes-Frites
Kartoffel-Pommes-frites | 35,- |
| 200g | Bramborová kaše zdobená vídeňskou cibulkou
Potato puree with Viennese onion
Kartoffelpüree dekoriert mit Wienerzwiebel | 39,- |
| 4ks | Domácí bramboráčky
Homemade little potato pancakes
Hausgemachte Kartoffelpuffer | 45,- |
| 200g | Teplá sezónní zelenina
Warm seasonal vegetables
Warmes Saisongemüse | 69,- |
| 200g | Opékané brambory se slupkou, rozmarýnem a česnekem
Baked potatoes with peel, rosemary and garlic
Röstkartoffeln mit Schale, Rosmarin und Knoblauch | 45,- |

DOMÁCI
RECEPTURA

DOMÁCI
RECEPTURA

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Přílohy / Side orders / Beilagen

200g **Pečené brambory plněné sýrovým dipem** 45,-

Roast potatoes stuffed with cheese dip

Bratkartoffeln gefüllt mit Käsedipp

DOMÁCI
RECEPTURA

200g **Krokety** 35,-

Potato croquettes

Kartoffelkroketen

1 ks **Košíček pečiva** 19,-

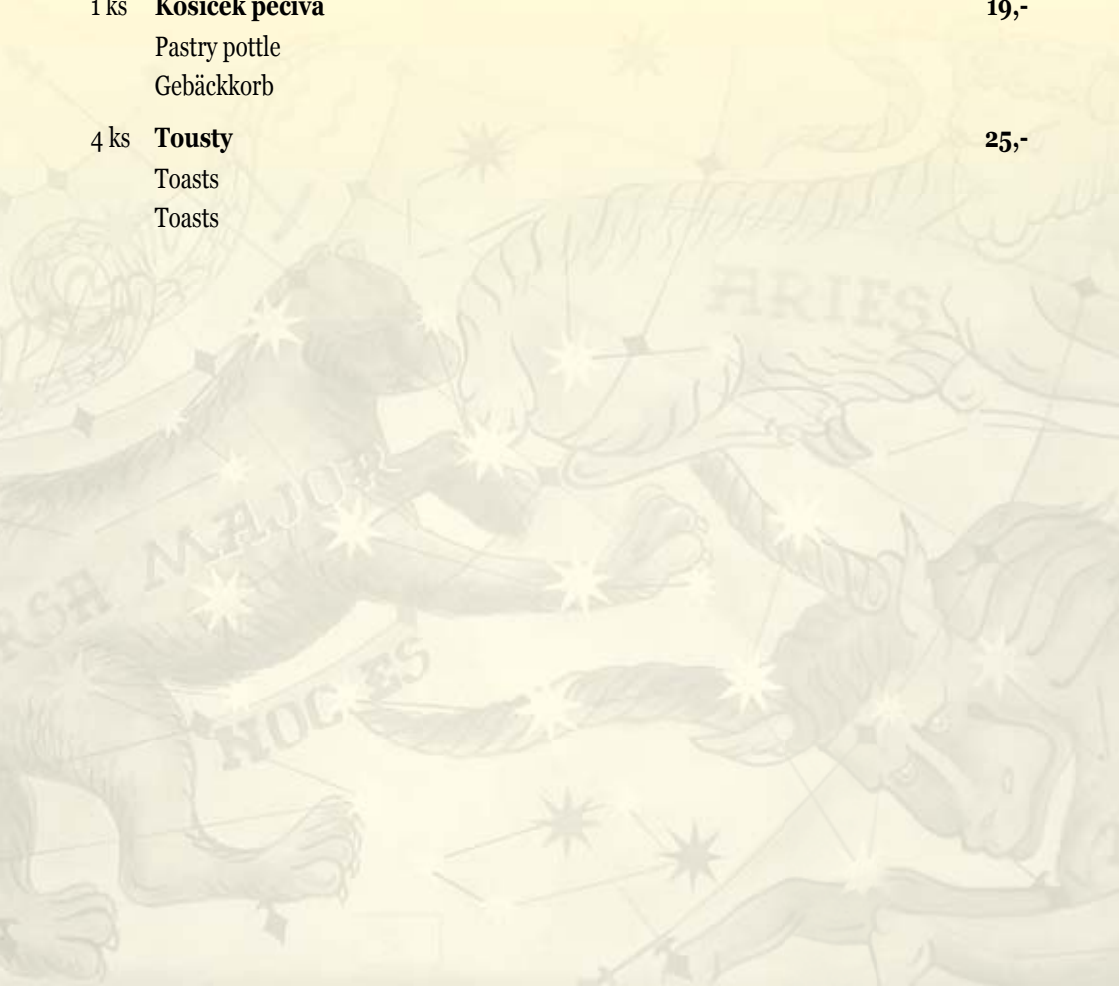
Pastry pottle

Gebäckkorb

4 ks **Tousty** 25,-

Toasts

Toasts



Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Teplé omáčky / Warm sauces / Warme Sossen

50g	Pepřová omáčka Pepper sauce Pfeffersoss	35,-
50g	Houbová omáčka Mushroom sauce Champignonsoss	35,-
50g	Bylinková omáčka Herb sauce Kräutersoss	35,-
50g	Sýrová omáčka Cheese sauce Käsesoss	35,-
50g	Jemná česneková omáčka Fine garlic sauce Fein Knoblauchsoss	35,-
50g	Smetanová omáčka Cream sauce Rahmsoss	35,-

Studené omáčky / Cold sauces / Kalte Sossen

50g	Domácí tatarská omáčka Home-made tatar sauce Hausgemacht Tatarensoss	25,-
50g	Kečup Ketchup Ketchup	20,-
50g	Česneková omáčka Garlic sauce Knoblauchsoss	30,-
50g	Bylinková omáčka Herb sauce Kräutersoss	30,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Moučníky / Desserts / Desserts

120g **Domácí tvarohový knedlík plněný švestkou, sypaný strouhaným perníkem, přelitý horkým máslem** 69,-

Homemade cottage cheese dumpling filled with plum, sprinkle with grated gingerbread, pourover with hot butter

Hausgemachte Querknödel, gefüllt mit Pflaume, mit Geriebtpfefferkuchen, abgeflosst mit heiss Butter

100g **Horké švestky se skořicovou zmrzlinou a šlehačkou** 69,-

Hot plums with cindammon ice cream and whipped cream

Heisse Pflaumen mit Zimteis und Sahne

1ks **Domácí jablečný štrúdl podávaný s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou** 59,-

Homemade apple strudel served with vanilla ice-cream and whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

150g **Mandlový dortík s tekutou čokoládou, podávaný na jogurtovém terči, ořechová zmrzlina, šlehačka** 75,-

Almond tartlet, served with joghurt, walnut ice cream, whipped cream

Mandelttörtchen, serviert auf einer Joghurtscheibe, Walnusseeis, Sahne

150g **Tvarohová zmrzlina zalitá medem s mandlemi, podávaná v keramickém soudečku** 79,-

Cottage cheese ice-cream embedded in honey with almonds, served in little ceramic cask

Quarkeis umgossen mit Honig mit Mandeln, serviert im keramischen Fässlein



Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Zmrzlinové menu „Sestav si sám“

Ice cream menu „ Build your own“

Eiscrememenu „ Bauen Sie Ihren eigenen“

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 50g | Ovoce (švestky / lesní plody / maliny)
Fruits (plums / wild fruit / raspberries)
Obst (pflaumen / Waldfrücht / Himbeeren) | 30,- |
| 1ks | Zmrzlina - 1 kopeček (vanilka / skořice / vlašský ořech / jahoda)
Ice-cream - 1 cone (vanilla / cinammon / walnuss / strawberry)
Eiscreme - 1 Kugel (Vanille / Zimt / Nuss / Erdbeere) | 20,- |
| 1ks | Šlehačka
Whipped cream
Sahne | 10,- |
| 1ks | Poleva (čokoláda / jahoda / vaječný likér / karamel)
Glaze (chocolate / strawberry / egg liqueur / caramel)
Sahne (Schokolade / Erdbeere / Eirlikör / Karamell) | |



Nápojový lístek

Drink card

Getränkekarte

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, 602 00 Brno

tel.: 542 210 054, 604 833 999

www.cerny-medved.cz

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Aperitivy / Aperitif / Apperitif

0,04l	Sandeman Port - white, ruby	55,-
0,1l	Martini - Bianco, extra dry, rosso	55,-
0,04l	Campari bitter	50,-
0,04l	Sandeman Sherry - medium	50,-
0,1l	Crodino bitter - nealkoholický	55,-

Pivo - točené / Keg Beer / Fassbier

0,5l	Svijanský Máz 11°	33,-
0,3l	Svijanský Máz 11°	24,-
0,5l	Svijanská Kněžna 13° - černé	33,-
0,3l	Svijanská Kněžna 13° - černé	24,-
0,5l	Kvasničák	35,-
0,3l	Kvasničák	26,-
0,5l	Řezané (Kněžna 13°a Máz 11°)	33,-
0,3l	Řezané (Kněžna 13°a Máz 11°)	24,-

Pivo - lahvové / Beer - bottled / Flaschenbier

0,33l	Pilsner Urquell 12°	36,-
0,33l	Budweiser Budvar - nealkoholické/nonalcoholic	30,-

Rozlévané víno / Draught wine / Schenkwein

0,1l	Červené víno - dle denní nabídky	20,-
0,1l	Bílé víno - dle denní nabídky	20,-

Vodka / Vodka / Wodka

0,04l	Absolut	50,-
0,04l	Absolut Vanilia	50,-

Rum

0,04l	Havana Club Anejo Blanco	50,-
0,04l	Havana Club Anejo Especial	60,-
0,04l	Captain Morgan Spiced	55,-
0,04l	Malibu	45,-
0,04l	Božkov tuzemský	40,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Gin

0,04l Beefeater 50,-

Tequila

0,04l Olmega Blanco 60,-

0,04l Olmega Reposado 60,-

Whisky

skotské / Scottish / Scottish

0,04l Balantines 55,-

0,04l Chivas Regal 12-letá single malt 90,-

0,04l The Glenlivet 12-letá single malt 119,-

irské / Irish / Irish

0,04l Jameson 55,-

0,04l Jameson 12-letá 140,-

0,04l Tullamore Dew 55,-

0,04l Tullamore Dew 12-letá 119,-

americké / American / American

0,04l Jack Daniels 70,-

bourbony / bourbon / Bourbon

0,04l Four Roses 55,-

Cognac, Brandy

0,04l Martell V.S. 90,-

0,04l Martell X.O. 599,-

0,04l Remy Martin V.S.O.P. 115,-

0,04l Metaxa ***** 60,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Likéry / Liqueurs / Liköre

0,04l Becherovka	45,-
0,04l Becherovka lemond	45,-
0,04l Jägermeister	55,-
0,04l Fernet Stock	40,-
0,04l Fernet Stock citrus	40,-
0,04l Bailey's	50,-
0,04l Berentzen Saurer Äpfel	40,-
0,04l Kahlua	55,-
0,04l Vaječný likér	40,-

Destiláty / Spirits / Destillate

0,04l Slivovice	50,-
0,04l Meruňkovice	50,-
0,04l Hruškovice	50,-
0,04l Absinth	45,-
0,04l Myslivec	40,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Míchané nápoje / Mixed drinks / Mischgetränke

BOCA CHICA

Vodka, likér z tropického ovoce, Malibu, ananasový džus, Passion-fruit sirup

95,-

PIÑA COLADA

Třetinový rum, kokosový sirup, smetana, ananasový džus

89,-

CUBA LIBRE

Třetinový rum, Coca-cola, limety

80,-

MACARENA

Gin, likér z tropického ovoce, broskvový likér, citronová šťáva, ananasový džus

95,-

HIGHT SOCIETY

Gin, Campari, broskvový likér, grapefruitový džus

95,-

SEX ON THE BEACH

Vodka, broskvový likér, pomerančový džus, Grenadina

89,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Kávy a teplé nápoje

Coffee and hot drinks

Kaffe und warme Getränke

7g	Espresso Manuel	32,-
7g	Piccolo Manuel	32,-
7g	Cappucino	38,-
7g	Caffe Latté	42,-
7g	Vídeňská káva	38,-
7g	Alžírská káva	52,-
7g	Irská káva	62,-
7g	Turecká káva	32,-
7g	Káva bez kofeinu Manuel	32,-
7g	Frappé	39,-
7g	Ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou	55,-
1 ks	Čaj Manuel	29,-
0,2l	Horká čokoláda Manuel	39,-
0,2l	Horká jahoda s vanilkou (Hot Cappy)	35,-
0,2l	Horká hruška se skořicí (Hot Cappy)	35,-
0,2l	Horký jablečný závin (Hot Cappy)	35,-
0,2l	Svařené víno - bílé, červené	50,-
0,2l	Grog	45,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Nealkoholické nápoje / Soft drinks / Alkoholfreie Getränke

0,25l Bonaqua neperlivá	27,-
0,25l Bonaqua jemně perlivá	27,-
0,2l Cappy 100% - Ananas, pomeranč, jablko	32,-
0,2l Cappy - Antioxidanty, Grapefruit, Hruška, Jahoda, Multivitamin	30,-
0,2l Coca-cola	30,-
0,2l Coca-cola light	30,-
0,2l Fanta pomeranč	30,-
0,2l Sprite	30,-
0,2l Nestea broskev	30,-
0,2l Nestea Vitao - zelený čaj s jahodou a aloe vera	30,-
0,2l Tonic	30,-
0,2l Tonic Ginger Ale	30,-
0,25l Red bull	65,-

Restaurant ČERNÝ MEDVĚD

Jakubské náměstí 1, Brno • tel.: 542 210 054, 604 833 999



Doplňky / Additional choice / Weiteres Sortiment

80 g	Chipsy (dle výběru) Chips (according to the offer) Chips (nach den Angebot)	35,-
60 g	Pražené solené mandle Roasted salt almonds Gerostete Mandeln, gesalzen	50,-
40 g	Tyčinky Salty sticks Salzstangen	20,-
80 g	Pistácie Roasted salt Pistachios Geröstete Pistazien, gesalzen	45,-
100 g	Arašidy Salty peanuts Erdnüsse, gesalzen	30,-
1 bal.	Žvýkačky ORBIT	20,-
1 pck	Chewing gums ORBIT	
1 Pck	Kaugummi ORBIT	

Cigarety / Doutníky (dle nabídky)

Cigarettes / Cigars (according to the offer)

Zigaretten / Zigarren (nach den Angebot)