

NÁPOJE

Jáňův dvůr



Při výběru nápojů pro náš dvůr jsme odolali nabídkám nadnárodních firem a spolupracujeme se zdejšími výrobci.

Černá Hora je pivovar ve stejnojmenné obci, ležící kousek nad Brnem.

Dodává nám kvalitní pivo vařené původním způsobem, osvěžující limonády, vodu a také pálenky z piva.

Kávu nám dodává pan Kubák ze Strmilova. Má kávu tak rád, že si v roubence po svých rodičích založil malou pražírnu. Máte tak jistotu, že naše káva je vždy čerstvě upražená.

Doporučujeme:

přírodní jablečný mošt vás osvěží samotný i ředěný vodou, potřebujete-li naopak prohřát, svaříme vám jej třeba se skořicí.



NEALKO

Točená limonáda Grena

tmavá limonáda s příchutí grepu a citronu

0,5l	22 Kč
0,3l	17 Kč

Limonády ve skle

0,33l	17 Kč
-------	-------

Koala – kolová limonáda

Sylvána – s příchutí hroznů

Víta – s příchutí pomeranče a broskve

Tonik – hořkost podpořena chmelem

Voda artézská ne/jemně perlivá

0,33l	15 Kč
-------	-------

Voda z vodovodu zdarma

MOŠTY

100% jablečný BIO

0,3l	35 Kč
0,7l	70 Kč

Cider – osvěžující perlivý nápoj z jablečného moštu (6% alkoh.)

0,33l	50 Kč
-------	-------

TEPLÉ NÁPOJE

Káva turecká čerstvě mletá 20 Kč

Presso 25 Kč

Mléko do kávy 5 Kč

Čaj dle výběru 17 Kč



PIVO – ČERNÁ HORA

PÁTER – světlý ležák – 11°

0,5l	25 Kč
0,3l	19 Kč

SKLEPNÍ – nefiltrované – 10°

0,5l	25 Kč
0,3l	19 Kč

0,5l **KERN** – polotmavé, lahvové, 10° 22 Kč

0,5l **KVASAR** – medové, lahvové, 14° 30 Kč

0,5l **GRANÁT** – černé, lahvové, 12° 25 Kč

0,5l **BORŮVKOVÉ** – lahvové, 11° 30 Kč

0,5l **VELEN** – pšeničné, lahvové 30 Kč

0,5l **FORMAN** – NEALKO, lahvové 22 Kč

0,5l **FORMAN** – NEALKO, polotmavé, lahvové 22 Kč

PIVNÍ PÁLENKA

0,02 / 0,04l

Monte negro GOLD 29 / 49 Kč

PIVNÍ REŽNÁ – není jen tak běžná 15 / 30 Kč

Templářský ELIXÍR – bylinný likér 15 / 30 Kč

ELIXÍR Karla Eusebia – bylinný likér 15 / 30 Kč

Pivní tuzemák 15 / 30 Kč

Sladová vodka 15 / 30 Kč

Dárkové balení 3 pálenek 420 Kč



JÍDLO



Možná jste zvyklí listovat mnoha stranami jídelního lístku a orientovat se v nepřeberné nabídce pokrmů.

Rozhodli jsme se, že vám jídla nebudeme vařit ze samých polotovarů bůhvíčím konzervovaných. Naše paní kuchařka Míla vám připravuje hodnotné menu ze samých kvalitních surovin: **zeleninu** jí na svém poli sklídl její manžel, **ovoce** je ze starého sadu, který vypásají naše ovce. Proto to jehněčí maso, které lze považovat za jednu z největších specialit. Navíc se značkou Bio – produkt ekologického zemědělství.

Čerstvé ryby nám pravidelně vozí rybáři z nedalekých Pohořelic. Dá se říci, že ještě včera plavaly a dnes je máte na talíři. Žádné mražení – to se vám málokde poštěstí! A největší specialitou je náš **domácí čerstvý kozí sýr**, který můžete navíc „koštovat“ s několika druhy velmi zajímavých **olejů** (olivový, dýňový, konopný, ořechový, olej z hroznových jader).

A proč jsou některá jídla podle **bulharských** nebo **chorvatských** receptů?

Naše obec má za sebou, jak už to v pohraničí bývá, složitý vývoj. Založili ji Chorvaté, kteří v 16. století utíkali před Turky. Možná na vás i v našem dvoře dýchne jižanská atmosféra, také jej vystavěli **Chorvaté**. Za první republiky dvůr ale odkoupil sedlák **Jáně**, jehož jméno nyní nese. Byl v tomto statku posledním hospodářem, od doby kolektivizace statek víceméně chátral.

Z **Bulharska** do naší obce přišla po válce početná skupina původem Čechů, která k nám po dlouhé době strávené v Bulharsku přinesla nové kulturní, náboženské a také kulinářské směry.

Z naší kuchyně tak zkusíte od každého něco.

KOZÍ SÝR



Možná jste při procházce za humny potkali pasoucí se stádečko našich svéhlavých a mlsných koz. Mají na svědomí surovinu pro naši největší specialitu – čerstvý kozí sýr. Čerstvý znamená, že jej nenecháváme uzrát, proto je chuťově velmi jemný. Vyrábíme jej od léta do podzimu zhruba třikrát týdně a domníváme se, že díky naší speciální receptuře obdobný sýr hned tak někde neochutnáte. A pokud si k němu objednáte i některý z nabízených olejů, máte o chuťový zážitek postaráno.

Domácí kozí sýr 100g s čerstvou zeleninou, bylinkami a pečivem 60Kč

(bochánky o váze mezi 100 a 150g)

Doporučujeme smočit nebo zakápnout jedním z olejů od pana Stögera ze sousední rakouské vesnice Neuruppersdorf

Olivový	5 Kč / 5 ml
Dýňový	10 Kč / 5 ml
Konopný	10 Kč / 5 ml
Z vlašských ořechů	10 Kč / 5 ml
Z hroznových jader	20 Kč / 5 ml

Některé z olejů jsou u nás i k zakoupení.



Brambůrky solené, česnekové	20 Kč
Krekry	20 Kč
Tyčinky	20 Kč
Kukuřice pražená, solená	35 Kč / 200 g
	25 Kč / 100 g

Dýňová semínka pražená solená BIO	95 Kč / 150g
	40 Kč / 50g

Ledňáček Míša tvarohový, jahodový	20 Kč
--	-------



VÍNO



MŮŽETE SI U NÁS VYBRAT TATO VÍNA:

„**Selská vína**“ jsou vyráběna v podstatě stejným způsobem už po staletí. Šťáva, vylisovaná z hroznů, se bez odkalení nechává přirozeně kvasit v sudech nebo jiných nádobách. Právě v kalu ze slupek je obsaženo nejvíc přirozených kvasinek, které se postarají o přeměnu sladkého moštu napřed v oblíbený burčák a dále ve víno. V nabídce máme tato rozlévaná vína od zdejších malovinařů:

- **Vetlínské zelené**
- **Ryzlink rýnský**
- **Rulandské šedé**
- **Sauvignon**
- **Svatovavřínecké**

0,2l	25 Kč
0,5l	50 Kč
1l	95 Kč

O ochutnávku zdarma požádejte, prosím, obsluhu u baru.

Vína z moderních vinařství bývají obvykle vyráběna poněkud složitějším postupem: vylisovaný mošt se nechává odkalit a téměř čistá šťáva je naočkována ušlechtilými kmeny kvasinek. Následný proces kvašení je takzvaně řízený – zpočátku se mošt ohřívá, po rozkvašení naopak chladí. Cílem je pozvolné kvašení bez velkých teplotních výkyvů, díky němuž se ve víně zachová maximum aromatických látek, jimiž vás tato vína překvapí.



Nabízíme vám lahvová vína od zdejších vinařů, jejichž aktuální nabídku najdete u baru.