

# Jídelní lístek

# Historie farní budovy

Vlastní farní budova pochází z 2. poloviny 18. století. Stavba není v historických pramenech příliš podrobně doložena. Účetní knihy farnosti jsou dochovány až od r. 1780. V pamětní knize najdeme stručný zápis, kde se uvádí k roku 1756 - "dne 25. června byl položen základní kámen pro stavbu nového farního domu dubeneckého ctihodným páterem Stephanem Pepem, Soc.Jesu, toho času superiorem žirečské residence. Tento kámen leží v rohu farního kostela orientován proti farnímu domu, levé části". Další informace pamětní kniha neobsahuje. Účetní knihy zachycují často jen drobnou běžnou údržbu, jako sklenářské opravy, drobné opravy střech, vybílání místností, opravy kamen a podobně. Na fáře pobývalo několik farářů, přesné informace nejsou známy.

V historii farní budovy je významný rok 1866, kdy ve válce Rakouska s Pruskem byla nakrátko sídlem hlavního stanu rakouské armády. V důsledku toho zde pobýval princ Leopold a princ Vilém, dále vrchní velitel rakouské armády, polní zbrojmistr rytíř Ludvík von Benedek, i řada rakouských generálů. Fara, hospodářské budovy i kostel byly přeplněny vojskem. Dle historiků byla dubenecká pole určena jako místo bitvy, ale díky chybě ve velení rakouské armády se stalo, že obec byla plánované bitvy ušetřena. Dne 1. července 1866 přišla do vsi pruská armáda v plné zbroji a rakouská armáda byla na ústupu. Prusáci zabírali lidem v obci drůbež a dobytek, což vyvolávalo všeobecnou nespokojenost. Farní budova sloužila jako lazaret a farář zde ošetřoval nemocné vojáky.

V těžkých dobách obou světových válek bývali faráři morální oporou obyvatel Dubence a přilehlého okolí. Za první světové války zde žil a působil farář Alexander Jareš, za druhé světové války pak děkan a vikář Josef Pich.

V roce 1947 se na dubeneckou faru přistěhoval farář Bernard Toman se svými rodiči a sestrou Annou Bohuslavou. Anička byla obdařena výjimečnými schopnostmi brát na sebe nemoci druhých lidí i přesto, že sama trpěla silnými bolestmi a byla upoutána na lůžko. Za jejími léčitelstvími přijížděli lidé ze všech koutů naší republiky. Očitými svědky těchto událostí je prokázáno, že měla viditelná stigmata. Rodina Tomanových zde žila 10 let. Pamětní deska A. B. Tomanové je umístěna ve vstupní hale v budově fary.

Roku 1989 byla farní budova předána Biskupskému gymnáziu v Hradci Králové a o prázdninách byla částečně obývána studenty. Nakonec i tato aktivita ustala a vlastní farní budova a přilehlé hospodářské objekty zůstaly neobydlené, chátraly a postupně se rozpadaly.

V roce 2007 firma Paclík s.r.o. odkoupila všechny objekty od církve za účelem rekonstrukce areálu na penzion. Cílem tohoto snažení bylo zachránit kulturní památku před totální zkázou. Od roku 2008 probíhala příprava projektu s názvem „Obnova areálu bývalé fary Dubenec č. p. 1“, na jehož realizaci se podařilo získat dotaci z fondů Evropské unie. V březnu roku 2012 začala za dohledu památkářů komplexní rekonstrukce areálu fary do dnešní podoby. Z původní farní budovy je penzion se stylovými pokoji, v objektech, kde se dříve nacházely chlévy, kočárovna, vozová kolna a koňské stáje, je dnes restaurace, salónek, wellness a společenský sál. Stavební práce byly ukončeny v dubnu roku 2013 a provoz penzionu zahájen 1. května téhož roku.

Věříme, že návštěva naší restaurace Vám přinese nezapomenutelné zážitky z míst, kterými prošla dávná historie.



# PŘEDKRMY

80g	Nářez z vyzrálého hovězího Brisket, hořčičné vinaigrette, opečený toast (A:1a,3,10)	95,-
80g	Zapečený kozí sýr na listovém salátku s medovo-balsamickým dresinkem (A:1a,7,8)	85,-

# POLÉVKY

0,25l	Hráškový krém s opraženým luskem (A:6,7,8)	49,-
0,25l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi (A:1,3,9)	47,-




# SPECIALITY

300g	Hovězí filírovaný Flank steak s chimichurri omáčkou	310,-
250g	Steak z vepřové kotlety Duroc, omáčka z portského vína, kukuřičný klas (A:6,8)	295,-
250g	Selečí roláda, šťouchané brambory (A:1,3,10)	205,-



# HLAVNÍ CHODY

200g	Bramborové nočky se smetanovo-houbovou omáčkou, sýr Gran Moravia (A:1a,3,7)	159,-
180g	Steak z lososa na hráškových luscích opečených na másle (A:4,6,7,8)	289,-
250g	Kachní stehno, pyré z červeného zelí, karlovarský knedlík se sušenými švestkami (A:1,3,7)	 225,-
200g	Kuřecí stehenní steak s bramborovou kaší, salátek (A:7)	179,-
250g	Farmářský steak z vepřové krkovic se sázeným vejcem, vídeňská cibulka, slaninový chips, steakové hranolky (A:1,3)	219,-
200g	Vepřová panenka na houbách, grenaille na medvědí česneku (A:7)	225,-
500g	Marinovaná vepřová žebra v BBQ omáčce podávaná na prkni s křenem, okurkou a chlebem (A: 1a,10,12)	269,-
150g	Tradiční tatarák z hovězího masa (namíchaný), česnek, chlebové topinky, kozí rohy (A:1,3,10)	189,-

## BEZMASÉ POKRMY

(bezlepkové a vegetariánské)

200g	Tagliatelle se sušenými rajčaty , sýr Gran Moravia (A:1,7,3)	139,-
200g	Uzené tofu na zeleninovém curry (A:1)	175,-
200g	Salát s cizrnou a mozzarellou (A:6,7,8)	149,-

## SALÁTY

250g	Směs listových salátů s vepřovou panenkou (A:10)	179,-
250g	Salát s lososem a směsí listových salátů, rajčaty a olivami, přelitý balsamikem (A:4,10)	189,-

# NĚCO MALÉHO, ALE I VELKÉHO K PIVU, A NEJEN K NĚMU

120g	Grilovaný hermelín, brusinkový dip, pečivo (A:1a,7)	69,-
120g	Vepřový řízek, domácí chléb, hořčice(A:1a,3,10)	110,-
3 ks	Dubenecké knedlíky plněné uzeným masem, dušené bílé zelí, vídeňská cibulka (A:1a,3,7)	110,-

## DEZERTY

1 por	Mrkvový koláč s ořechy se šlehačkou (A:1,3,7,8)	69,-
1 por	Horké maliny s vanilkovou zmrzlinu (A: 7)	65,-
1 por	Tiramisu (A:1,3,7)	72,-

# PŘÍLOHY

200g	Vařené brambory maščené máslem	30,-
200g	Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou	40,-
200g	Pečené brambory Grenaille s medvědim česnekem a majoránkou	45,-
200g	Steakové hranolky	40,-
200g	Bramborová kaše (A:7)	35,-
200g	Hráškové lusky na másle (A:7)	40,-
2ks	Opečená chlebová topinka (A:1a)	20,-
2ks	Opečený toast (A:1a)	20,-
1 por	Omáčky přílohové: pepřová, chilli, smetanovo-bylinková (A:7)	25,-
50g	Domácí tatarská omáčka (A: 3,7,10)	22,-
50g	Kečup	18,-
2ks	Domácí chléb (A: 1a,3,7)	20,-

# NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,10 l	Kofola (A:12)	7,-
0,25 l	Vinea bílá (A:12)	35,-
0,33 l	Royal crown cola (A:12)	35,-
0,25 l	Coca Cola light (A:12)	35,-
0,33 l	Chito Tonic (A:12)	35,-
0,25 l	Orangina (A:12)	35,-
0,33 l	Chito Ginger Beer (A:12)	35,-
0,20 l	Džus Rauch dle nabídky (A:12)	35,-
0,33 l	Rajec neperlivý	28,-
0,33 l	Rajec jemně perlivý (A:12)	28,-
0,33 l	Sprite (A:12)	35,-
0,75 l	San Pellegrino (přírodní minerální perlivá voda)	49,-
0,75 l	Acqua Panna (přírodní minerální neperlivá voda)	49,-
0,5 l	Domácí limonáda dle sezónní nabídky	59,-
0,5 l	Voda s citronem	15,-
1 l	Voda s citronem	30,-

# PIVO BERNARD TOČENÉ

0,5 l	Bernard nefiltrovaný ležák, 5 % alkoholu (A:1c,12)	38,-
0,3 l	Bernard nefiltrovaný ležák, 5% alkoholu (A:1c,12)	26,-
0,5 l	Bernard nefiltrovaný řezaný ležák polotmavý, 5% alkoholu (A:1c,12)	34,-
0,3 l	Bernard nefiltrovaný řezaný ležák polotmavý, 5% alkoholu (A:1c,12)	24,-
0,5 l	Bernard světlé výčepní, 3,8% alkoholu (A:1c,12)	30,-
0,3 l	Bernard světlé výčepní, 3,8% alkoholu (A:1c,12)	20,-



# PIVO BERNARD LAHVOVÉ

0,33 l	Bohemian ALE (svrchně kvašený ležák, 8,2% alkoholu) (A:1c,1Z)	40,-
0,33 l	Bohemian IPA (svrchně kvašený ležák, 5,6% alkoholu) (A:1c,1Z)	42,-
0,5 l	Nealkoholické pivo Bernard lahvové (světlé, polotmavé 0,5% alkoholu) (A:1c,1Z)	35,-
0,5 l	Nealkoholické pivo Bernard lahvové (švestka, víceň 0,5% alkoholu) (A:1c,1Z)	38,-

# KÁVA MÖVENPICK

Turecká káva	34,-
Espresso	44,-
Dvojité espresso	58,-
Cappuccino	49,-
Caffé Latté	58,-
Vídeňská káva	49,-
Alžírská káva	58,-
Irská káva	65,-

- *v případě mléka u kávy (A:7)*

Všechny uvedené kávy pro Vás připravíme i z kávy bez kofeinu.

# APERITIVY

10 cl	Martini Extra Dry (A:1Z)	49,-
10 cl	Martini Bianco (A:1Z)	49,-
10 cl	Martini Rosso (A:1Z)	49,-
10 cl	Portské víno (A:1Z)	65,-

# ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

4 cl	Rum tuzemský Božkov	30,-
4 cl	Peppermint Božkov	30,-
4 cl	Fernet Stock / Fernet citrus	35,-
4 cl	Becherovka / Becherovka lemond	40,-
4 cl	Staromyslivecká	40,-
4 cl	Medovina (dezertní)	33,-
4 cl	Griotka	28,-
4 cl	Jägermeister	55,-
4 cl	Finlandia vodka	55,-
4 cl	Captain Morgan spiced	55,-
4 cl	Tequila Olmeca silver	65,-
4 cl	Tullamore Dew	65,-
4 cl	Jameson	65,-
4 cl	Johnnie Walker Red Label	55,-
4 cl	Beefeater	50,-
4 cl	Chivas Regal	95,-
4 cl	Rum Republka	50,-
4 cl	Jack Daniel's	75,-
4 cl	Jack Daniel's Honey / Fire	75,-
4 cl	Metaxa ****	65,-
4 cl	Jelzin dle nabídky	33,-
4 cl	Hennessy Fine de Cognac	120,-
4 cl	Rum Barcelo (bílý)	50,-
4 cl	Rum Diplomatico (Venezuela)	85,-
4 cl	Rum Legendário (12-letý Kubánský rum)	80,-

## MÍCHANÉ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Campani s pomerančovým džusem (0,04l campani, 0,2l pom.džus)	95,-
Mojito (0,04l bílý rum, perlivá voda, máta, třtinový cukr, limetka)	90,-
Gin s tonikem (0,04l gin Beefeater, 0,2 tonic)	79,-
Aperol Spritz (0,12l Prosecco, 0,08l Aperoll, 0,1l perlivá voda)	85,-
Cuba Libre (0,04l Morgan Spiced, 0,2l Coca-cola)	79,-
Martini a tonic (0,01l Martini, 0,01l tonic, limetka)	79,-

## Vážení hosté,

ochutnejte destiláty rodinné ovocnářsko-včelařské farmy **Žusy s.r.o. (Žufánek a synové)**.

**Farma byla založena v roce 2000** se zaměřením na zpracování ovoce a medu do formy kvalitních ovocných destilátů a likérů. Všechny produkty jsou vyrobeny z vlastních surovin podle původních, osvědčených receptur, bez použití umělých barviv, ochucovadel a aromat. Ovoce nese certifikát **BIO kvality** a je pěstovaného v režimu **ekologického zemědělství** v chráněné krajinné oblasti **Bílé Karpaty**.

Firemním mottem jsou "**100% přírodní produkty**"

4 cl	Slivovice Žufánek 50%	55,-
4 cl	Hruškovice Žufánek 45%	55,-
4 cl	Meruňkovice Žufánek 45%	55,-
4 cl	Višňovka Žufánek 20%	50,-
4 cl	Ořechovka Žufánek 35%	50,-
4 cl	Medový Žufánek 35%	65,-
4 cl	Kontušovka Žufánek 40%	50,-

## ROZLÉVANÁ VÍNA\*

0,2l	Veltlínské zelené, bílé suché (A:12)	39,-
0,2l	Frankovka, červené suché (A:12)	39,-
0,15l	Pálava, bílé polosladké (A:12)	49,-
0,15l	Porca de Murca, bílé suché, DOURO DOC Portugalsko (A:12)	48,-
0,15l	Porca de Murca, červené suché, DOURO DOC Portugalsko (A:12)	48,-

## ŠUMIVÁ VÍNA

0,75 l	Bohemia sekt Demi Sec (A:12)	280,-
0,75 l	Bohemia sekt Brut (A:12)	290,-
0,75 l	Bohemia sekt nealko (A:12)	270,-
0,75 l	Prosecco Sacchetto (A:12)	280,-

**Obsluha Vám ráda nabídne kompletní vinný lístek.**

\* informace o zbytkovém cukru ve vínech žádejte u obsluhy

# HORKÉ NÁPOJE

Čaj z čerstvého zázvoru, konvička 30cl	45,-
Sypaný čaj BIOTEAQUE, konvička 30cl	40,-
Grog	40,-
Horká griotka	39,-
Horká medovina	39,-
Bombardino	75,-
Svařené víno (A:12)	49,-
Punč (A:12)	45,-
Svařený hruškový džus se skořicí (A:12)	42,-
Horká čokoláda tmavá (A:7)	59,-

# OŘÍŠKY

Arašídny (A:5)	35,-
Kešu (A:5)	40,-
Mandle (A:5)	45,-

## Číselník a seznam alergenů

uvedených v závorkách u jídel podávaných v naší restauraci

1 – Obilniny obsahující lepek

1a-pšenice, 1b-žito, 1c-ječmen, 1d-oves, 1e-špalda

2 – Korýši a výrobky z nich

3 – Vejce a výrobky z nich

4 – Ryby a výrobky z nich

5 – Arašídny a výrobky z nich

6 – Sója a výrobky z nich

7 – Mléko a výrobky z něj

8 – Ořechy a výrobky z nich

8a-mandle, 8b-lískové ořechy, 8c-vlašské ořechy, 8d-kešu ořechy, 8e-pekanové ořechy, 8f-para ořechy, 8g-pistácie, 8h-makadamie

9 – Celer a výrobky z něj

10 – Hořčice a výrobky z ní

11 – Sezam a výrobky z něj

12 – Oxid siřičitý

v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg nebo 10g,ml/l, vyjádřeno SO2

13 – Vlčí bob a výrobky z něj

14 – Měkkýši a výrobky z nich