

# 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, vybělení 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 léčitelskými schopnostmi 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.



# STUDENÉ PŘEDKRMY

80g	Carpaccio z uzeného lososa, salátek, bageta (A:1a,4)	186,-
120g	Farní játrová paštika na jablečném chutney, toust (A:1a)	98,-

## POLÉVKY

0,25l	Boršč se zakysanou smetanou (A:1a,3,7)	69,-
0,25l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky (A:1,3,9)	62,-

## SPECIALITY

250g	Hovězí FLANK steak s pepřovou omáčkou (A:7)	495,-
250g	Filírované kachní prso s višňovou omáčkou, bramborové knedlíčky (A:1,3,7)	299,-
250g	Hovězí líčka na červeném víně s bramborovým pyré a kořenovou zeleninou na másle (A:7,9)	355,-

# HLAVNÍ CHODY

250g	Noky s kuřecím masem a špenátem, smetanová omáčka, sýr Gran Moravia (A: 1a,3,7)	195,-
200g	Grilovaný čerstvý pstruh v papilotě s citrusy na směsi listových salátů s pečenou bagetkou (A:4) (doplatek za každých dalších 10g– 10,-Kč)	295,-
250g	Kuřecí supreme špikovaný sušenými rajčaty s baby karotkou, fazolkami a hráškem na másle (A:7)	235,-
250g	Pečený vepřový bůček se špenátovým pyré, bramborové špecle (A: 1a,3,10)	269,-
250g	Steak z vepřové kotlety DUROC s karamelizovanou cibulkou, na fazolovém lůžku	295,-
200g	Zauzená vepřová panenka do růžova pečená se zeleninovými hranolkami	289,-
250g	Domácí burger s trhaným vepřovým masem, servírovaný v sezamové Maxi bulce, hranolky (A:1,3,10,11)	279,-
400g	Grilovaná kuřecí křídla v BBQ omáčce podávaná na prkni se salátem a našim chlebem (A: 1a,10)	259,-
200g	Vídeňský telecí řízek na přepuštěném másle s lehkým bramborovým salátkem (A: 3,9,10)	289,-

## BEZMASÉ POKRMY

200g	Tagliolini s cherry rajčátky, pestem, sypané sýrem Grand Moravia (A:1a,3,7)	179,-
1 ks (300g)	Bavorský kynutý borůvkový knedlík s vanilkovým krémem	149,-

## SALÁTY

250g	Salát Caesar s pečenou slaninou, kousky kuřecích prsou, sypaný sýrem Grand Moravia, opečená bageta (A:1a,3,7,10)	215,-
200g	Směs listových salátů s vepřovou panenkou, grilovaná cuketa a červená řepa	199,-
200g	Rukolový salát s červenou řepou a balsamickým vinaigrettem, s marinovaným tofu v hrubozrnné hořčici (A: 1a,)	195,-
200g	Rukolový salát s baby mozzarellou a cherry rajčátky toust (A:1a,7)	169,-

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

1 por	Pikantní utopenci s cibulí, náš chléb (A:1a)	89,-
1 ks	Grilovaná farmářská klobása, hořčice, náš chléb (A:1a,10)	85,-
3 ks	Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, dušené červené zelí, smažená cibulka (A:1a)	125,-
120g	Sýrový talíř (sýrová roláda, směs sýrů na kostky), tousty (A: 1a,7,10)	110,-

## DEZERTY

1 por	Čokoládový fondant (A: 1a,3,7,8)	89,-
3 kop	Zmrzlina (dle aktuální nabídky) (A:3,7)	45,-
1 por	Zmrzlinový pohár s lesním ovocem a šlehačkou (A:3,7)	79,-
1 por	Ovocný cheesecake se šlehačkou sypaný čokoládou (A:1,3,7)	110,-

# PŘÍLOHY

200g	Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou (A:12)	45,-
200g	Zeleninové hranolky	55,-
200g	Krokety	48,-
200g	Hranolky grispers tvar V	48,-
200g	Fazolové lusky se slaninou (A:12)	48,-
1 por	Omáčky přílohové: pepřová, hříbková (A:7)	45,-
50g	Tatarská omáčka vlastní výroby (A: 3,7,10)	33,-
50g	Kečup	25,-
2ks	Náš chléb (A: 1a,3,6)	28,-

# NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,10 l	Kofola	8,-
0,25 l	Vinea bílá	42,-
0,33 l	Royal crown cola	45,-
0,25 l	Coca Cola light	48,-
0,33 l	Chito Tonic	47,-
0,25 l	Targo (pomaranč, citron, grep)	47,-
0,33 l	Chito Ginger Beer	47,-
0,20 l	Džus Rauch dle nabídky	45,-
0,33 l	Rajec neperlivý	30,-
0,33 l	Rajec jemně perlivý	35,-
0,75 l	San Pellegrino (přírodní minerální perlivá voda)	59,-
0,75 l	Acqua Panna (přírodní minerální neperlivá voda)	59,-
0,5 l	Naše limonáda dle sezónní nabídky	69,-
0,5 l	Voda s citronem	20,-
1 l	Voda s citronem	30,-

# PIVO BERNARD TOČENÉ

0,5 l	Bernard nefiltrovaný ležák, 5 % alkoholu (A:lc)	45,-
0,3 l	Bernard nefiltrovaný ležák, 5% alkoholu (A:lc)	28,-
0,5 l	Bernard nefiltrovaný řezaný ležák polotmavý, 5% alkoholu (A:lc)	43,-
0,3 l	Bernard nefiltrovaný řezaný ležák polotmavý, 5% alkoholu (A:lc)	26,-
0,5 l	Bernard světlé výčepní, 3,8% alkoholu (A:lc)	38,-
0,3 l	Bernard světlé výčepní, 3,8% alkoholu (A:lc)	23,-



# PIVO BERNARD LAHVOVÉ

0,33 l	Bohemian ALE (svrchně kvašený ležák, 8,2% alkoholu) (A:1c)	46,-
0,33 l	Bohemian IPA (svrchně kvašený ležák, 5,6% alkoholu) (A:1c)	48,-
0,5 l	Nealkoholické pivo Bernard lahvové (světlé, polotmavé 0,5% alkoholu) (A:1c)	41,-
0,5 l	Nealkoholické pivo Bernard lahvové (švestka, víceň 0,5% alkoholu) (A:1c)	43,-

# KÁVA MÖVENPICK

Turecká káva	38,-
Espresso (A:7)	49,-
Dvojité espresso (A:7)	69,-
Cappuccino (A:7)	59,-
Caffé Latté (A:7)	68,-
Vídeňská káva (A:7)	65,-
Alžírská káva (A:3,7)	78,-
Irská káva (A:7)	79,-

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

# APERITIVY

10 cl	Martini Extra Dry (A:12)	59,-
10 cl	Martini Bianco (A:12)	59,-
10 cl	Martini Rosso (A:12)	59,-
10 cl	Portské víno (A:12)	65,-

# ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

4 cl	Rum tuzemský Božkov	35,-
4 cl	Pepermint Božkov	35,-
4 cl	Fernet Stock/Fernet citrus	42,-
4 cl	Becherovka / Becherovka lemond	45,-
4 cl	Staromyslivecká	45,-
4 cl	Dezertní Medovina (A:12)	35,-
4 cl	Griotka	35,-
4 cl	Jägermeister	65,-
4 cl	Finlandia vodka	65,-
4 cl	Captain Morgan spiced	65,-
4 cl	Tequila Olmeca silver	95,-
4 cl	Tullamore Dew	79,-
4 cl	Jameson	85,-
4 cl	Johnnie Walker Red Label	75,-
4 cl	Beefeater	75,-
4 cl	Chivas Regal	99,-
4 cl	Rum Republka	69,-
4 cl	Jack Daniel's	89,-
4 cl	Jack Daniel's Honey / Fire	89,-
4 cl	Metaxa *****	95,-
4 cl	Jelzin dle nabídky	38,-
4 cl	Hennessy Fine de Cognac	145,-
4 cl	Rum Barcelo (bílý)	65,-
4 cl	Rum Diplomatico (Venezuela)	105,-
4 cl	Rum Legendário (12-letý Kubánský rum)	95,-

## MÍCHANÉ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Campani s pomerančovým džusem (0,04l campani, 0,2l pom.džus, A:12)	95,-
Gin s tonikem (0,04l gin Beefeater, 0,2 tonic,)	119,-
Aperol Spritz (0,12l Prosecco, 0,08l Aperoll, 0,1l perlivá voda, A:12)	99,-
Cuba Libre (0,04l Morgan Spiced, 0,2l Coca-cola)	115,-
Martini a tonic (0,01l Martini, 0,01l tonic, limetka, A:12)	110,-

## 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%	85,-
4 cl	Hruškovice Žufánek 45%	75,-
4 cl	Meruňkovice Žufánek 45%	75,-
4 cl	Višňovka Žufánek 20%	65,-
4 cl	Ořechovka Žufánek 35%	65,-
4 cl	Medový Žufánek 35%	79,-
4 cl	Kontušovka Žufánek 40%	60,-

## ROZLÉVANÁ VÍNA\*

0,15l	Sauvignon, bílé suché (A:12)	58,-
0,15l	Pálava, bílé polosladké (A:12)	58,-
0,15l	Cuveé Cabernet, červené suché (A:12)	64,-
0,15l	Dornfelder, červené polosladké (A:12)	65,-
0,15l	Porca de Murca, červené suché, DOURO DOC Portugalsko (A:12)	58,-

## ŠUMIVÁ VÍNA

0,75 l	Bohemia sekt Demi / ICE Sec (A:12)	295,-
0,75 l	Bohemia sekt Brut (A:12)	295,-
0,75 l	Bohemia sekt nealko (A:12)	295,-
0,75 l	Prosecco Sacchetto (A:12)	295,-
0,15 l	Sekty nebo Prosecco rozlévané (A:12)	58,-

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

\* informace o zbytkovém cukru ve vínech žádejte u obsluhy

# HORKÉ NÁPOJE

Čaj z čerstvého zázvoru, konvička 30cl	65,-
Sypaný čaj BIOTEAQUE, konvička 30cl	49,-
Grog	48,-
Horká griotka	45,-
Horká medovina (A:12)	45,-
Svařené víno (A:12)	59,-
Punč (A:12)	45,-
Svařený hruškový džus se skořicí	45,-
Horká čokoláda tmavá (A:6,7)	59,-

# OŘÍŠKY

Arašídny (A:5)	49,-
Kešu (A:8d)	55,-
Mandle (A:8d)	59,-

# 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 – Korišá 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 SO<sub>2</sub>
- 13 – Vlčí bob a výrobky z něj
  - 14 – Měkkýši a výrobky z nich