

Vážení hosté,

Je nám potěšením Vás přivítat v naší restauraci Formanka.

Název Formanka se původně využíval k pojmenování zájezdního hostince, který sloužil pro odpočinek a občerstvení vozků, kočích a formanů při cestování na delší vzdálenosti. Podávány byly tradiční místní pokrmy a pivo.

Naše restaurace zachovává koncept typické formanky a nabízí autentická česká jídla rozšířená o pokrmy kosmopolitní kuchyně. Můžete si vychutnat nešední kulinářský zážitek, jehož intenzitu navíc umocňuje stylový interiér a profesionální přístup obsluhujícího personálu.

S ohledem na místní sezónní produkty jsme vytvořili jedinečné menu, které doplňuje široká nabídka českého piva, nápojů, vín a koktejlů.

Doufáme, že v naší restauraci strávíte příjemné chvíle.

Se srdečným pozdravem,

Radek Pálka

Executive Chef

Dear Guests,

We are glad to welcome you to our Formanka Restaurant.

Name of Formanka used to hold inns, where teamsters and coachmen used to dine and relax after the long time on road. It offered the typical local meals with the beer.

Our restaurant preserved the concept of typical "Formanka restaurant" and offers authentic Czech dishes widened by the cosmopolitan cuisine. You can enjoy an unusual dining experience emphasized by its stylish interior and professional waiting staff.

We have created a unique menu respecting the local products in season that is completed with a wide selection of Czech beer, drinks, wines and cocktails.

Hope you will spend enjoyable moments at our restaurant.

Sincerely,

Radek Pálka

Executive Chef

Sehr geehrte Gäste,

Es freut uns, Sie in unserem Restaurant Formanka willkommen zu heißen.

Der Name Formanka wurde ursprünglich für Raststätten, wo sich Fuhrleute und Kutscher Ruhe und Erfrischung gönnen konnten, genannt. Serviert wurden traditionelle lokale Speisen und Bier.

Unser Restaurant behält das Konzept eines typischen "Formanka Restaurant" und bietet typische tschechische Gerichte erweitert um kosmopolitische Küche an. Genießen Sie die außergewöhnliche kulinarische Erfahrung, dessen Intensität durch das stilvolle Interieur und professionelle Personal verstärkt wird.

Wir haben ein einzigartiges Menü erstellt, welches mit regionalen Saisonprodukten und großer Auswahl von tschechischen Bieren, Getränken, Weinen, und Cocktails ergänzt ist.

Wir hoffen, dass Sie angenehme Momente in unserem Restaurant verbringen.

Mit freundlichen Grüßen,

Radek Pálka

Executive Chef

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

- Tagliata z hovězí svíčkové, podávaná na rukolovém salátu s cherry rajčaty, lehkou wasabi majonézou a sušenými brusinkami ^{3, 9, 10} 210
- Tatarák z červené řepy s grilovaným kozím sýrem, sladkým balzamikem, tymiánem a piniovými semínky 150

POLÉVKY

- Gulášová polévka s kousky hovězího masa, bramborami a paprikou ^{1, 3, 7} 90
- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a domácími nudlemi ^{1, 3, 7, 9} 75

SALÁTY

- Caesar salát s česnekovými krutóny, tradičním dresinkem z majonézy, ančoviček a sypaný parmezánem ^{3, 4, 7, 10} 180
- Caesar salát s kuřecím masem ^{1, 3, 7} 240
- Caesar salát s lososem ^{1, 3, 4, 7} 260
- Míchaný salát s lístky polníčku, baby špenátem, čerstvou zeleninou, cherry rajčaty, limetkovým dresinkem a zapečeným zastřeným vejcem 210

TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA

- Šťavnatý a křupavý vepřový bok, podávaný na pyré z černého kořene s glazovanou červenou cibulí a baby mrkvičkou ¹⁰ 310
- Tradiční guláš z hovězí klišky, podávaný se špekovými knedlíky, restovanými papričkami, cibulí a křenem ^{1, 3, 7, 10} 320
- Pečená kachna s karamelizovaným červeným zelím a bramborovými trhanci ^{1, 3, 7} 310
- Smažené kuřecí medailónky, podávané s lehkým bramborovým salátem a čerstvou sezónní zeleninou ^{1, 3, 7} 290

HLAVNÍ JÍDLA

Sous vide kuřecí supreme na salátu z grilované zeleniny a dušenou dlouhozrnnou rýží ¹	320
Steak z lososa podávaný s grilovanými mini mrkvičkami, bernskou omáčkou a vařenými brambory ^{1, 4, 7}	390
Grilovaný Flank steak s pečenými paprikami s feta sýrem, bylinkovou bramborou a pepřovou omáčkou ^{1, 3, 7}	410
Grilovaná vepřová kotleta s kostí podávaná s bylinkovými brambory Grenaille a restovanými žampiony s balzamikem a česnekem ^{1, 3}	360
Tradiční hovězí Cheeseburger s pečenou cibulí, zeleninou, slaninou, sýrem Cheddar, pikantní majonézou podávaný s hranolky ^{1, 3, 7}	350
Šafránové Tagliolini podávané s jemnou smetanovou omáčkou, sušenými rajčaty, rukolou a lososovými kroketami ^{1, 3, 4, 7}	350
Club Sandwich Classic (toustový chléb, pikantní majonéza, kuřecí prsa, anglická slanina, sázené vejce, čerstvá zelenina) podávaný s bramborovými hranolky ^{1, 3}	310
BEZMASÁ JÍDLA	
Domácí Ravioli plněné špenátem a ricotou, podávané s lehkou rajčatovou omáčkou, parmazánem a čerstvou bazalkou ^{1, 3, 7, 8}	290
Vegetariánská Enchiladas plněná avokádem, rajčaty, fazolemi, koriandrem, zapečená sýrem Cheddar ^{1, 3, 7}	220
Club Sandwich Vegetarian (toustový chléb, pikantní majonéza, grilovaná zelenina, sázená vejce, čerstvá zelenina) podávaný s bramborovými hranolky ^{1, 3, 7}	280
MOUČNÍKY	
Grand Marnier čokoládový dortík podávaný s pistáciovým krémem a mučenkovou omáčkou ^{1, 3, 7, 8}	190
Crème Brûlée z Tonkových bobů, zapečené palmovým cukrem, dekorované čerstvým ovocem ^{1, 3, 7}	190
Karamelová Pie s ořechy, medem a malinovo-jahodovou omáčkou ^{1, 3, 7, 8}	190
Paleta tuzemských sýrů podávaná s meruňkovým chutney a karamelovými ořechy ^{7, 8}	190

MENU

STARTERS

Beef tenderloin tagliata, served with rucola salad and cherry tomatoes, light wasabi majonese and dry cranberries ^{3, 9, 10}	210
Beet root tartar with grilled goat cheese, sweet balsamic, thyme and pine seeds	150

SOUPS

Goulash soup with bits of beef, potatoes and paprika ^{1, 3, 7}	90
Beef broth with liver dumplings, vegetables and home made noodles ^{1, 3, 7, 9}	75

SALADS

Caesar salad with garlic croutones, traditional dressing made from mayonnaise and anchovies, served with parmesan cheese ^{3, 4, 7, 10}	180
Caesar salad with chicken ^{1, 3, 7}	240
Caesar salad with salmon ^{1, 3, 4, 7}	260
Mixed salad with leaves of lamb lettuce, baby spinach, fresh vegetables, cherry tomatoes, lime dressing and a poached egg	210

TRADITIONAL CZECH DELIGHTS

Succulent crispy pork belly served on black salsify puree with glazed red onions and baby carrots ^{1, 7, 10}	310
Traditional beef goulash served with bacon dumplings, roasted peppers, onion and horseradish ^{1, 3, 7, 10}	320
Roasted duck with caramelised red cabbage, grated and fried potatoes ^{1, 3, 7}	310
Fried chicken medallions served with light potato salad and fresh seasonal vegetables ^{1, 3, 7, 10}	290

MAIN COURSES

	CZK
Sous vide Chicken Supreme with grilled vegetables and steamed long-grain rice ¹	320
Salmon steak served with grilled mini carrots, Bernaise sauce and boiled potatoes ^{1,4,7}	390
Grilled flank steak with roasted peppers and feta cheese, herb potato and pepper sauce ^{1, 3, 7}	410
Grilled pork chop with bone served with Grenaille potatoes and herbs with roasted mushrooms with balsamic and garlic ^{1,3}	360
Traditional beef Cheeseburger with roasted onions, bacon, Cheddar cheese, vegetables and piquant mayonnaise, served with French fries ^{1, 3,7}	350
Saffron Tagliolini served with light cream, dried tomatoes, rucola and salomon croquets ^{1, 3, 4, 7}	350
Club Sandwich (toasted bread, piquant mayonnaise, chicken breast, bacon, fried eggs, fresh vegetables), served with French fries ^{1, 3, 10}	310

VEGETARIAN DISHES

Homemade Ravioli filled with spinach and ricota, served with light tomato sace, parmesan cheese and fresh basil ^{1, 3, 7, 8}	290
Vegetarian Enchiladas filled with avocado, tomatoes, beans, coriander, baked with cheddar cheese ^{1, 3, 7}	220
Club Sandwich Vegetarian (toasted bread, piquant mayonnaise, grilled vegetables, fried eggs, fresh vegetables), served with French fries ^{1, 3, 7}	280

DESSERTS

Grand Marnier chocolate cake, served with pistachio cream with passion fruit sauce ^{1, 3, 7,} ⁸	190
Creme Brulée of Tonk Beans, baked with palm sugar, decorated with fresh fruit ^{1, 3, 7}	190
Caramel Pie with nuts, honey and a raspberry-strawberry sauce ^{1, 3, 7, 8}	190
Selection of domestic cheese from Czech farms served with apricot chutney and caramel nuts ^{7, 8}	190

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

CZK

Tagliata vom Rinderfilet auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, leichter Wasabi-Mayonnaise und getrockneten Cranberries ^{3,9,10} 210

Roter Rüben-Tartar mit gegrilltem Ziegenkäse, frischem Gemüse, süßem Balsamico, Thymian und Pinienkernen 150

SUPPEN

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Pfeffer ^{1,3,7} 90

Rinderbrühe mit Leberknödeln, Gemüse und hausgemachten Nudeln ^{1,3,7,9} 75

SALATE

Caesar Salat mit Knoblauchcroutons und traditionellem Dressing aus Mayonnaise, Anchovis und Parmesan ^{3,4,7,10} 180

Caesar Salat mit Hühnchen ^{1,3,7} 240

Caesar Salat mit Lachs ^{1,3,4,7} 260

Gemischter Salat mit Polenta-Blättern, Baby-Spinat, frischem Gemüse, Kirschtomaten, Limetten-Dressing und gebackenem Ei 210

BÖHMISCHE SPEZIALITÄTEN

Saftige und knusprige Schweineschulter, serviert mit Schwarzwurzel-Püree mit glasierter roter Zwiebel und Babykarotten ^{1,7,10} 310

Traditionelles Gulasch von der Rinderhesse, serviert mit Speckknödeln, Röstpaprikas, Zwiebel und Meerrettich ^{1,3,7,10} 320

Gebratene Ente mit karamellisiertem Rotkohl und Kartoffelschmarrn ^{1,3,7} 310

Panierte Hühnermedaillons, serviert mit leichtem Kartoffelsalat und frischem Gemüse der Saison ^{1,3,7,10} 290

HAUPTGERICHTE

	CZK
Sous vide Huhn-Suprême auf Salat aus gegrilltem Gemüse und Langkornreis ¹	320
Lachssteak mit gegrillten Mini-Karotten, Berner Sauce und Salzkartoffeln ^{1, 4, 7}	390
Flanksteak vom Grill mit gebratenen Paprikas mit Feta-Käse, Kräuterkartoffeln und Pfeffersauce ^{1,3,7}	410
Gegrilltes Schweinekotelett mit Knochen serviert mit Kräutergranaillekartoffeln und gebratenen Champignons mit Balsamico und Knoblauch	360
Traditioneller Beef-Cheeseburger mit gebackener Zwiebel, gestreifter Speck, Cheddar-Käse, Gemüse, pikanter Mayonnaise und Pommes frites ^{1, 3, 10}	350
Tagliolini-Safran serviert mit cremiger Sahnesauce, getrockneten Tomaten, Rucola und Lachskroketten ^{1, 3, 4, 7}	350
Club Sandwich (Toastbrot, pikante Mayonnaise, Hühnerbrust, gestreifter Speck, Spiegelei, frisches Gemüse), serviert mit Pommes frites ^{1, 3, 10}	310

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Pasta-Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert mit leichter Tomatensauce, Parmesankäse und frisches Basilikum ^{1, 3, 7, 8}	290
Vegetarische Enchiladas gefüllt mit Avocado, Tomaten, Bohnen, Koriander, gebacken mit cheddar-käse ^{1, 3, 7}	220
Vegetarisch Club Sandwich (Toastbrot, pikante Mayonnaise, gegrilltes Gemüse, Spiegelei, frisches Gemüse) serviert mit Pomme sfrites ^{1, 3, 7}	280

DESSERTS

Grand Marnier Schokoladenkuchen, serviert mit Pistaziencreme und Passionsfruchtsoße ^{1, 3, 7, 8}	190
Crème Brûlée von Tonk Beans, gebacken mit Palmzucker, dekoriert mit frischen Früchten ^{1, 3, 7}	190
Karamellkuchen mit Nüssen, Honig und Himbeer-Erdbeersauce ^{1, 3, 7, 8}	190
Eine Reihe von heimischen Käsesorten serviert mit Aprikosen-Chutney und Karamellnüssen ^{7, 8}	190

NÁPOJOVÝ LÍSTEK | DRINK LIST

APERITIVY | APERITIFS

		CZK
Martini ¹²	1 dl	130
Campari ¹²	1 dl	130
Porto ¹²	1 dl	160
Bílé, červené white, red	1 dl	160

PIVO | BEER

Čepované | Draft

Master special ¹ Tmavý dark 18°	0,4 l	95
Pilsner Urquell ¹	0,3 l	75
Pilsner Urquell ¹	0,5 l	95
Clausthaler ¹	0,3 l	80



Nealko | Non-alcoholic

Cider ¹	0,4 l	90
--------------------	-------	----

DIGESTIV | DIGESTIFS

Cognac VSOP	4 cl	240
Rémy Martin, Courvoisier, Hennessy		
Bombay Sapphire	4 cl	170
Tanqueray	4 cl	180

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE | SOFT DRINKS

Pepsi Cola, Pepsi Max	0,25 l/btl	70
Mirinda pomeranč (orange) 	0,25 l/btl	70
7Up	0,25 l/btl	70
Everess Tonic, Ginger Ale	0,33 l/btl	70
Ice Tea zelený čaj, citron (green tea, lemon)	0,25 l/btl	70
Tropicana juice	0,25 l/btl	70
Toma juice	0,25 l/btl	70
Mattoni	0,30 l/btl	60
Voda water 	0,75 l/btl	80
Aquila	0,33 l/btl	60
Voda water	0,75 l/btl	80
Kohoutková voda s mátou a citrusy Tap water with lemon and fresh mint	1 l	60

TEPLÉ NÁPOJE | HOT DRINKS

Ristretto		70
Espresso ⁷		70
Espresso Lungo		70
Double espresso		110
Americano		80
Espresso Macchiatto		80
Cappuccino ⁷		80
Caffé latte ⁷		80
Irská káva ⁷ Irish coffee ⁷		110
Horká čokoláda ⁷ Hot chocolate ⁷		90
Čaj Tea		60

VINNÝ LÍSTEK | WINE LIST

ŠUMIVÉ VÍNO | SPARKLING WINE

		CZK
Bohemia Sekt, Brut or Demi ¹²	0,375 l	290
Bohemia Sekt, Brut or Demi ¹²	0,75 l	490
Cava, Arte Latino, Brut ¹²	0,75 l	540
Prosecco ¹²	0,75 l	470

ŠAMPAŇSKÉ | CHAMPAGNE

Piper Heidsieck Brut ¹²	0,75 l	2800
Moët Chandon ¹²	0,75 l	3200

BÍLÉ VÍNO | WHITE WINE ROZLÉVANÉ | HOUSE WHITE

Veltlínské Zelené ¹²	0,2 l	120
Mitoma, Vrbice		
Sauvignon Blanc ¹²	0,2 l	120
Carreras, Spain		

ČESKÁ REPUBLIKA | CZECH REPUBLIC

Veltlínské Zelené ¹²	0,75 l	350
Mitoma, Vrbice; Polosuché Semi-dry		
Müller Thurgau ¹²	0,75 l	370
Vinařství František Mádl, Velké Bílovice; Suché Dry		
Rulandské šedé Pinot Gris ¹²	0,75 l	390
Vinařství Sedlák, Velké Bílovice; Suché Dry		
Veltlínské Zelené Grüner Veltliner ¹²	0,75 l	460
Vinařství Sedlák, Velké Bílovice; Zemské		
Sauvignon ¹²	0,75 l	620
Moravíno Valtice; Pozdní sběr Late Harvest		
Ryzlink Rýnský Riesling ¹²	0,75 l	490
Vinselekt Michlovský, Rakvice; Kabinet Cabinet		
Pálava ¹²	0,75 l	520
Vinařství Přebuz		
Pozdní sběr Late Harvest; Polosuché Semi-sweet		

SVĚTOVÁ VÍNA | ALL AROUND THE WORLD

Sauvignon Blanc ¹²	0,75 l	360
Carreras, Spain; Suché Dry		
Chardonnay ¹²	0,75 l	360
Tierra Imperial, Spain; Suché Dry		
Sauvignon Blanc Reserva ¹²	0,75 l	690
Casas Del Bosque, Chile; Suché Dry		

VINNÝ LÍSTEK | WINE LIST

RŮŽOVÉ VÍNO | ROSE WINE

		CZK
Frankovka Rosé ¹²	0,75 l	390
Vinařství Sedlák, Velké Bílovice Polosuché Semi-dry		
Zweigeltrebe Rosé ¹²	0,75 l	410
BM vinařství Tvrdonice, Moravia Pozdní sběr Late harvest		
Finca Vieja Rosado ¹²	0,75 l/0,2 l	400/120
Vinícola de Castilla, Bodega, Spain Polosuché Semi-dry		

ČERVENÉ VÍNO | RED WINE

ROZLÉVANÉ | HOUSE RED

Modrý Portugal ¹²	0,2 l	120
Pavlovín, Velké pavlovice Moravské zemské víno		
Merlot ¹²	0,2 l	120
Tierra Imperial, Spain, 2013		

ČESKÁ REPUBLIKA | CZECH REPUBLIC

Modrý Portugal ¹²	0,75 l	340
Pavlovín, Velké pavlovice Moravské zemské víno		
Zweigeltrebe ¹²	0,75 l	410
Balgovo Malé Vinařství, Tvrdonice		
Frankovka ¹²	0,75 l	590
Moravíno Valtice Pozdní sběr Late harvest		
Cabernet Moravia ¹²	0,75 l	630
Vinařství Grmolec, Hovorany Pozdní sběr Late harvest		
Rulandské Modré Pinot Noir ¹²	0,75 l	630
ŠSV Velké Pavlovice Výběr z hroznů Selection of grapes		

SVĚTOVÁ VÍNA | ALL AROUND THE WORLD

Merlot ¹²	0,75 l	360
Tierra Imperial, Spain		
Crianza Tempranillo ¹²	0,75 l	380
La Llanura, Spain		
Malbec ¹²	0,75 l	620
Aberdeen Angus, Argentina		
Cabernet Sauvignon Reserva ¹²	0,75 l	690
Casas del Bosque, Chile		

Seznam potravinových alergenů dle směrnice 1169/11 EU

1. Obiloviny obsahující lepek – výrobky z nich.
2. Korýši a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život.
3. Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život.
4. Ryby a výrobky z nich.
5. Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život.
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich.
7. Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život.
8. Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů.
9. Celer a výrobky z něj.
10. Hořčice a výrobky z ní.
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich.
12. Oxid siřičitý a siřičitany – V koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg nebo 10g, ml/l, vyjádřeno SO₂.
13. Vlčí bob (Lupina) a výrobky z něj.
14. Měkkýši a výrobky z nich.

List of food allergens according to EU Directive 1169/11

1. Cereals containing gluten - products made from them.
2. Crustaceans and products thereof - are among life-threatening food.
3. Eggs and products thereof - are among life-threatening food.
4. Fish and products thereof.
5. Groundnuts (peanuts) and products thereof - are among life-threatening food.
6. Soybeans (soya) and products thereof.
7. Milk and dairy products - are among life-threatening food.
8. Nuts and products made from them - these are all kinds of nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds (sesame) and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites - At concentrations higher than 10 mg, ml/kg or 10g ml/l, expressed as SO₂.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Liste der Nahrungsmittelallergene gemäß EU-Richtlinie 1169/11

1. Glutenhaltiges Getreide - aus ihnen hergestellten Produkte.
2. Krebstiere und daraus hergestellte Produkte - gehören zu lebensbedrohlichen Nahrungs.
3. Eier und daraus hergestellte Produkte - gehören zu lebensbedrohlichen Nahrungs.
4. Fische und daraus gewonnene Produkte.
5. Erdnüsse (Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Produkte - gehören zu lebensbedrohlichen Nahrungs.
6. Sojabohnen (Soja) sowie daraus hergestellte Produkte.
7. Milch und Milchprodukte - gehören zu lebensbedrohlichen Nahrungs.
8. Schalenfrüchte und daraus hergestellten Produkte - das sind alle Arten von Nüssen.
9. Sellerie und daraus gewonnene Produkte.
10. Senf und Senfprodukte.
11. Sesamsamen (Sesam) sowie daraus hergestellte Produkte.
12. Schwefeldioxid und Sulfite - Bei Konzentrationen von über 10 mg, ml / kg oder 10 g ml/l, ausgedrückt als SO₂.
13. Lupine sowie daraus hergestellte Produkte.
14. Weichtiere und daraus hergestellte Produkte.