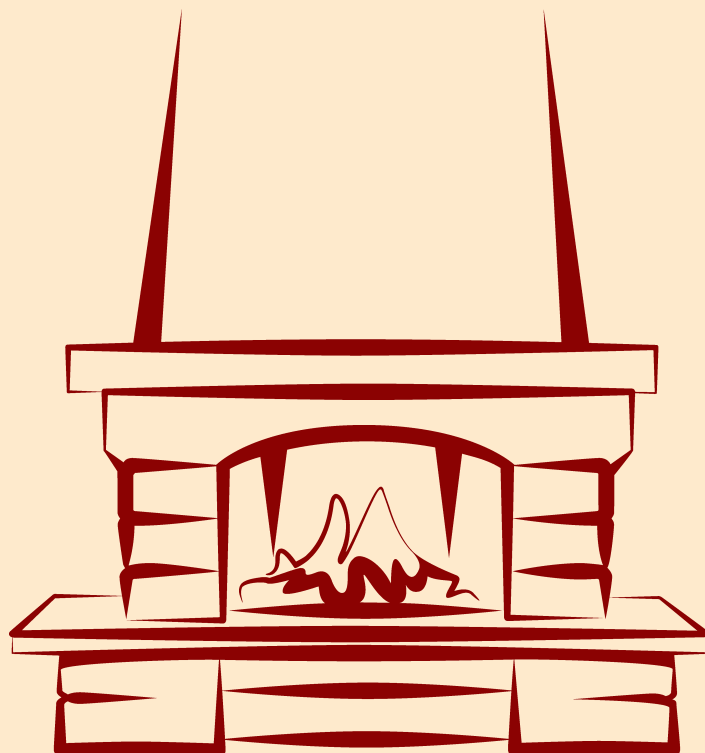


RESTAURACE U KRBU



Území dnešního Smíchova zůstávalo až do doby vlády Karla IV. neosídleno. Teprve po roce 1386 rozparcelovali svá pole kartuziáni a tak se zde začala stavět první obydlí, do nichž se stěhovali poddaní z různých částí Prahy. Postupně tak vznikala osada Smíchov, jejíž název pochází od „smíchání“ obyvatelstva. Smíchov je historicky doložen v zemských deskách od roku 1406.

Za panování Rudolfa II. byly na tomto území vystavěny velké hospodářské dvory, například Klikovka, Palata, Šalamounka a také viniční usedlost MALVAZINKA. V místě dřívějších vinic ji roku 1628 přestavěl na hospodářský dvůr pražský měšťan Tomáš Malvazi. Pro budovu je charakteristická věžička a vikýře. V 18. stol. byl na části pozemků Malvazinky založen park Santoška. Přírodní teritorium v okolí Malvazinky, nazývané velmi příhodně „V zahradách“, bylo ještě na začátku 19. století zastavěno pouze venkovskými chalupami, letohrádky a zemědělskými dvorci.

Roku 1875 odkoupila většinu pozemků náležejících k usedlosti smíchovská obec a založila zde hřbitov. Od té doby tedy název Malvazinka spojujeme zejména s ním. Hřbitov podle návrhu architekta Antonína Barvitia vznikl jako náhrada za uzavřený Malostranský hřbitov. Prvním pochovaným byl syn řidičského učitele Vladimír Drůbek (pohřeb se konal na Silvestra 1876). Po dvaceti letech byl na hřbitově postaven kostel zasvěcený místním patriotům sv. Filipovi a Jakubovi. Při vchodu na hřbitov stojí Boží muka a sluneční hodiny z roku 1737, které sem byly přeneseny ze Zbraslavské silnice (stávaly zhruba proti dnešnímu Smíchovskému nádraží).

Na hřbitově najdeme celou řadu vzácných plastik vytvořených například S. Suchardou, J. Platzerem, J. V. Myslbekem nebo J. Štursou. Jsou zde pochovány některé významné osobnosti. Pod sochou anděla odpočívá slavný smíchovský spisovatel Jakub Arbes a spolu s ním i jeho tři synové (ke hřbitovu se vztahuje děj romaneta „Svatý Xaverius“ z roku 1872 – odtud také název Xaveriova ulice). Dalšími jsou herci Antonie Nedošínská, Eman Fiala se svým bratrem Ferencem Futuristou, hudební pedagog Jan Malát, průkopník motorizmu a zakladatel továrny automobilů Josef Walter, ilustrátor a novinář Ondřej Sekora a další.

Roku 1923 byla otevřena nemocnice Sanopz, jako „Středostavovské sanatorium pro nejširší a nejpotřebnější veřejnost za podpory 1. pražské nemocenské pokladny obchodních zřízenců a účetních“. Správa nemocnice byla v budově bývalé usedlosti Malvazinka. Nyní zde sídlí vedení kliniky Mediterra). Smíchov byl v roce 1922 začleněn do Velké Prahy.

Dlouhou tradici má i naše restaurace – v různých podobách je v tomto domě již od roku 1934.



Vlevo: Ještě na začátku 19. stol. bylo okolí zastavěno pouze venkovskými chalupami, letohrádky a zemědělskými dvorci. Vpravo: Původně barokní viniční usedlost malostranského měšťana Tomáše Malvazy, který ji získal roku 1628, byla postupně přeměněna v hospodářský dvůr.

POLÉVKY

0,25 l	Polévka dle denní nabídky	30 Kč
0,25 l	Staročeská česnečka se sýrem	35 Kč

NĚCO MENŠÍHO PRO CHUŤ

1 ks	U nás nakládaný HERMELÍN s feferonkou	69 Kč
1 ks	U nás nakládaný ROMADUR, topinky (4 ks)	69 Kč
1 ks	Davelská klobása na grilu, hořčice, křen	69 Kč
2 ks	Utopenci s cibulí	69 Kč
	Smažené okurky s palermskou omáčkou	79 Kč

SALÁTY

Avokádovo-rajčatový salát s gorgonzolovou omáčkou a grilovanou slaninou	99 Kč
Okurkový salát	45 Kč

DOPORUČUJEME

150 g	MASOVÁ SMĚS „PTÁKA OHNIVÁKA“ z vepřové panenky a kuřecích prsou (žampiony, paprika, cibule, tomat – velmi ostré)	139 Kč
250 g	ZAPEČENÝ KOZÍ SÝR na trhaném ledovém salátu s grilovanou paprikou, kapari	149 Kč
150 g	KANČÍ GULÁŠ s bramboráčky	149 Kč
250 g	BURGER „KRB“ s hranolky a zeleninovým setem, omáčka Palermo	169 Kč
150 g	TATARSKÝ BIFTEK (z irského býčka), 6 topinek (zhotovíme na Vaše osobní přání)	189 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

150 g	SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK, citron	109 Kč
300 g	ŘÍZEK „JAKO KRÁVA“ (smažený řízek z krkovice)	139 Kč
150 g	KUŘECÍ MEDAILONKY „KRBEC“ (zapečené hermelínem, smetanová omáčka)	129 Kč
150 g	KRŮTÍ PRSÍČKA v přípravě (Sous-vide), na grilované zelenině	159 Kč
100 g	SMAŽENÝ EIDAM	89 Kč
100 g	SMAŽENÝ HERMELÍN se šunkou	89 Kč

JÍDLA NA GRILU

200 g	KUŘECÍ PRSÍČKA PLNĚNÁ KOZÍM SÝREM s bazalkou, zabalená v anglické slanině	149 Kč
200 g	GRILOVANÁ KRKOVIČKA „volské oko“, anglická slanina, cibule	139 Kč
200 g	GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PANENKA s omáčkou z hrubozrnné hořčice	159 Kč
200 g	GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PANENKA na kouřovém chilli, fazolových luscích s anglickou slaninou	169 Kč
200 g	FLANK STEAK NA GRILU se smaženou cuketou a česnekovým dipem	199 Kč
300 g	MIX GRIL s pepřovým, gorgonzolovým a tomatovým dipem (kuřecí prsa, vepřová panenka, hovězí flank)	199 Kč

MOUČNÍKY

Čokoládová zmrzlina s vanilkovou polevou sypaná oříšky	45 Kč
Lívanečky s borůvkovým džemem, cukrem a šlehačkou	45 Kč

PŘÍLOHY

150 g	Rýže	30 Kč	4 ks	Bramboráčky	45 Kč
150 g	Vařené brambory, máslo	30 Kč	200 g	Grilovaná zelenina	49 Kč
150 g	Šťouchané brambory s cibulí a slaninou	35 Kč	200 g	Fazolové lusky, slanina	49 Kč
150 g	Opečené brambory	35 Kč	50 g	Tatarská omáčka	15 Kč
150 g	Hranolky	30 Kč	50 g	Palermská omáčka (česnek, kečup, majonéza)	15 Kč

DROBNÉ POCHUTINY

Arašídy (sáček)	30 Kč	Fidorka (kus)	15 Kč
Brambůrky (sáček)	35 Kč	Žvýkačky (balíček)	20 Kč
Pražené teplé mandle (sáček)	55 Kč		

COUVERT

Domácí pečivo a ochucovadla	10 Kč
Menu Box	5 Kč

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU PŘEDEM



*Po dohodě můžeme
pro Vás nebo Vaši
společnost
připravit i některá
jídla a speciality,
které nejsou na našem
denním nebo stálém
jídelním lístku.*



INFORMACE PRO KLIENTY

- i** Veškeré pokrmy odnášené mimo provozovnu jsou určeny k okamžité spotřebě.
- i** Informace o obsahu alergenů v pokrmech jsou na požádání u obsluhy restaurace.
- i** Všechna jídla jsou kalkulována v syrovém stavu.
- i** Za dětské porce účtujeme 80 % z ceny.

ČEPOVANÉ PIVO A CIDER

0,3 l	Gambrinus nepasterizovaný	21 Kč
0,5 l	Gambrinus nepasterizovaný	33 Kč
0,3 l	Pilsner Urquell ležák	28 Kč
0,5 l	Pilsner Urquell ležák	45 Kč
0,4 l	„Volba sládků“ (čepovaný speciál)	36 Kč
0,5 l	Pilsner Urquell (lahev)	37 Kč
0,5 l	Birell polotmavý (lahev)	30 Kč
0,4 l	Cider Kingswood	45 Kč



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,3 l	Soda	15 Kč
0,3 l	Limonáda točená – malinovka	18 Kč
0,5 l	Limonáda točená – malinovka	30 Kč
0,2 l	Juice ve skle	33 Kč
0,33 l	Rajec	30 Kč
0,33 l	Kofola	33 Kč
0,25 l	Pepsi	33 Kč
0,25 l	Tonic	33 Kč
0,25 l	Orangina	33 Kč
0,25 l	Semtex	35 Kč

VERMUTY A SEKT

5 cl	Cinzano bianco	35 Kč
5 cl	Cinzano dry	35 Kč
5 cl	Campari	45 Kč
0,75 l	Bohemia Sekt	220 Kč

PRO VÝBĚR VÍN PRO VÁS MÁME VINNÝ LÍSTEK.



DESTILÁTY A LIKÉRY (4 cl)

Tuzemák Božkov		Captain Morgan	
(dříve rum)	30 Kč	Spiced Golg	45 Kč
Becherovka	40 Kč	Jägermeister	50 Kč
Fernet Stock	35 Kč	Jameson	55 Kč
Fernet Stock citrus	35 Kč	Tullamore DEW	55 Kč
Griotka Božkov	30 Kč	Glenfiddich (12 let)	90 Kč
Slivovice	50 Kč	Republica rum	50 Kč
Hruškovice	50 Kč	Zacapa rum (23 let)	100 Kč
Gin	45 Kč	Diplomatico rum	
Vodka	40 Kč	Reserva exclusiva	100 Kč

KÁVA A TEPLÉ NÁPOJE

7 g	Káva turecká	33 Kč	0,2 l	Grog z griotky	40 Kč
7 g	Espresso	33 Kč	0,2 l	Grog ze Strohu	50 Kč
7 g	Káva vídeňská	40 Kč	0,2 l	Punč	45 Kč
7 g	Frappe	49 Kč	0,2 l	Svažené víno	45 Kč
1 ks	Čaj	33 Kč	10 g	Smetana	2 Kč
0,2 l	Grog	40 Kč	15 g	Med	5 Kč

V naší restauraci účtujeme smluvní ceny.

Ceny kalkuloval a kontroloval Roman Šimonovský.

Restaurace U krbu, Na Pláni 50, 150 00 Praha 5 - Smíchov

Telefon: 251 563 502

www.ukrbu.wz.cz

