

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

Vážení hosté, přátelé dobrého jídla a pití, vítáme Vás v prostředí stylové restaurace, která Vás zavede svojí atmosférou a výzdobou do doby počátkem minulého století. Dům Městského stavitele Aloise Františka Dvořáka, ve kterém se restaurace nachází stojí na nejkrásnější brněnské ulici, kousek od známého městského parku Lužánky. Jde o nejstarší pro veřejnost otevřený městský park prohlášený též za kulturní památku České republiky.

Historie restaurace se začala psát před více jak sto lety. Kavárnu Zentral na ulici Schmerlingově č.20 (dnes tř. Jaroše) provozoval od 16.května 1895 provozovatel S.Salter. Za několik let byla přejmenována na Central a vedla ji Marie Kastingerová, později Ferdinand Grechsamer. Kavárna Central byla oblíbeným místem setkání brněnských měšťanů.

V 70 -tých letech fungoval objekt jako Restaurace Legie. Tento název nesla restaurace až do roku 2012, kdy prostory převzala nynější provozovatelka Ivana Kapounová a vrátila restauraci prvorepublikový styl i původní název Central.

Nahlédněte prosím do jídelního lístku a ochutnejte pokrmy, které v jiné brněnské restauraci nenajdete.

Šéfkuchař restaurace Karel Švach s týmem kuchařů se při tvorbě jídelního lístku inspirovali ve starých kuchařských knihách staročeské a rakousko uherské kuchyně. Připravují poctivé pokrmy podle osvědčených a desetiletými prověřených receptů zásadně z čerstvých a pečlivě vybraných surovin převážně od regionálních dodavatelů. Díky tomu je restaurace zapsanou adresou mezi stálými zákazníky.

Přejeme Vám dobrou chuť, příjemné posezení a děkujeme za Vaši návštěvu

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

Předkrmy

80 g Jemně krájený anglický roastbeef s kaparovou remuládou, pečivo	95,- Kč
100 g Uzený filovaný losos podávaný s opečeným máslovým toastem	110,- Kč
80 g Kachní játýrka dodělávaná v pikantním medu s pórkem a praženými mandlovými lupínky, křupavý toast	109,- Kč
80 g Gratinovaný čerstvý ovčí sýr z moravské farmy v lůžku zelené cukety	95,- Kč
6 ks Hlemýždi po burgundsku, opečený toast	150,- Kč

Polévky

0,25 l Silný vývar z hovězích kostí s játrovými knedlíčky a vaječnými nudlemi	50,- Kč
0,25 l „Vídeňský hrnec“ hovězí vývar s masem, fritátovými nudlemi a zeleninou	50,- Kč
0,25 l Dýňová polévka se smetanou a praženými dýňovými semínky	55,- Kč

Saláty velké a malé

300 g Směs listových salátů s ančovičkovým dresinkem, kuřecím masem, křupavými bylinkovými krutony a hoblinkami parmazánu	165,- Kč
300 g Míchaný salát z čerstvé zeleniny s jemnými plátky hovězího roastbeefu	155,- Kč
300 g Farmářský salát s opečenými brambory, slaninou a sázeným vejcem	150,- Kč
300 g Grilované kousky lososa na trhaných salátových listech, koprový dresink	175,- Kč
150 g Okurkový salát v sladkokyselém nálevu	50,- Kč
150 g Rajčatový salát s jemně krájenou cibulkou	50,- Kč
150 g Míchaný salát z čerstvé zeleniny	50,- Kč

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

Pochoutky k pivu a vínu

100 g Currywurst – na kousky krájená grilovaná klobása s tomatovou omáčkou, worchestrem a kari, pečivo	86,- Kč
100 g Domácí teplé škvarky podávané s čerstvě rozpečeným chlebem	50,- Kč
1 ks Topinka s rozpečenými olomouckými tvarůžky a červenou cibulkou	65,- Kč
1 ks Topinka s lehce pikantní masovou směsí s čerstvou zeleninou, gratinovaná sýrem	95,- Kč
50 g Čerstvě pražené mandle	53,- Kč

Ryby

200 g Pečený filet candáta říčního v máslové cuketě s karotkou	280,- Kč
200 g Filet z chlazeného lososa pošírovaný v páře s anglickou teplou zeleninou a bylinkovým máslem	250,- Kč
200 g Grilovaný steak z chlazeného lososa s pomerančovou omáčkou	240,- Kč
200 g Pstruh z rodinné rybárny v moučné krustě pečený na másle a kmíně (doplatek 10g 7,- Kč)	150,- Kč
200 g Pečený pstruh na másle, sypaný praženými mandlovými lupínky (doplatek 10g 7,- Kč)	169,- Kč

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

Staročeské a rakousko – uherské speciality

Tafelspitz pomalu vařená hovězí květová špička v silném vývaru s kořenovou zeleninou. Podáváme s jablečným křenem, vídeňskou pažitkovou omáčkou, topinkou, listovým špenátem a restovanými brambory	330,-Kč
200 g Wiener Schnitzel vídeňský řízek z telecího masa s petrželkovými brambory, citronem a brusinkami	315,- Kč
¼ Dozlatova pečená kachna, podávaná s červeným a bílým dušeným zelím, bramborovým knedlíkem a bramborovou lokší maštěnou sádlem	200,- Kč
150 g Staročeská svíčková na smetaně kombinace špikovaného hovězího masa, krémové omáčky a karlovarských knedlíků, doplněná brusinkami	165,- Kč

Hlavní jídla klasické české a rakouské kuchyně

150 g Jemné plátky pečeného hovězího roastbeefu s vařeným bramborem a domácí tatarskou omáčkou	165,- Kč
300 g Vysoký marinovaný šťavnatý steak z vepřové krkovičky na grilu podávaný na dřevěném prkně s opečenou slaninou a nakládanou zeleninou	205,- Kč
150 g Dozlatova smažený lehce česnekovaný řízek z krkovic	125,- Kč
150 g Smažené kuřecí kousky obalené v kukuřičných lupíncích, pikantní dip	139,- Kč
200 g Grilované kuřecí prso Supreme na restované čerstvé sezónní zelenině	170,- Kč
200 g Šťavnaté kuřecí prso Supreme na grilu s ragú z lesních hub a smetany	180,- Kč

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

300 g Spätzle se slaninou a vejcem, kyselý okurek	145,- Kč
200 g Vepřová panenka plněná vlašskými ořechy a sušenými švestkami naloženými v pravé moravské slivovici	195,- Kč
200 g Pečená panenská svíčková posazená do hráškových lusků s liškami	195,- Kč
200 g Grilované vepřové a kuřecí maso na jehle, prokládaná cibulí, anglickou slaninou a paprikou	210,- Kč
200 g Rumpsteak z hovězí roštěné s opečenou slaninou a sázeným vejcem	240,- Kč
200 g Steak z hovězí roštěné na grilu s pepřovou omáčkou	240,- Kč
200 g Vídeňská roštěná hustě sypaná osmaženou cibulkou	240,- Kč

Určete si prosím stupeň propečení : rare – krvavý steak se studeným, krvavým středem
medium rare – s růžovým, vlažným středem medium well – pevný růžový střed
medium – růžový, nekrvavý, teplý střed well done – hodně propečený steak s hnědým středem

Doporučené omáčky ke steakům

Pepřová	50,- Kč	Sýrová	50,- Kč
Hřibová	60,- Kč	Domácí tatarská omáčka	35,- Kč
Kečup, hořčice	20,- Kč		

Bezmasé pokrmy

100 g Smažený sýr Eidam	100,- Kč
100 g Smažené olomoucké tvarůžky s pikantní omáčkou	120,- Kč
100 g Grilovaný hermelín s brusinkami podávaný na listovém salátu	120,- Kč
300 g Sýrové spätzle s osmaženou vídeňskou cibulkou	155,- Kč

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

Dětské pokrmy

80 g Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší	95,- Kč
80 g Přírodní kuřecí řízek s hranolkami	95,- Kč
80 g Smažený sýr s vařenými petrželovými brambory	95,- Kč
80 g Svíčková na smetaně, karlovarský knedlík, brusinky	95,- Kč

Přílohy

200 g Opékané bramborové plátky s česnekem a majoránkou	45,- Kč
200 g Smažené bramborové hranolky	45,- Kč
200 g Šťouchané brambory s restovanou cibulkou v sádle	45,- Kč
200 g Vařené petrželkové brambory	45,- Kč
200 g Opékané bramborové čtvrtky	45,- Kč
200 g Bramborová kaše	45,- Kč
150 g Karlovarský knedlík	50,- Kč
150 g Bramborový knedlík	40,- Kč
2 ks Bramborová placka lokše maštěná sádlem	50,- Kč
200 g Grilovaná čerstvá zelenina sypaná parmazánem	75,- Kč
200 g Anglická teplá zelenina s bylinkovým máslem	75,- Kč
1 ks Křupavá bylinková bageta	45,- Kč
1 ks Topinka	10,- Kč
1 ks pečiva	5,- Kč

RESTAURANT - CAFE

CENTRAL

Dezerty

Kaiserschmarrn - oblíbený dezert císaře Františka Josefa I. císařský trhanec podávaný se švestkovým kompotem	110,- Kč
Vídeňský dort Sacher se šlehačkou čokoládový dort s meruňkovou marmeládou a čokoládovou polevou	69,- Kč
1 ks Čerstvě připravená palačinka plněná sladkým šlehaným tvarohem, sypaná strouhaným perníkem	65,- Kč
1 ks Jemná palačinka s ovocným džemem zdobená šlehačkou	55,- Kč
1 ks Bramborová placka lokše se švestkovým povidlím a mletým mákem, přelitá voňavým rozpuštěným máslem	59,- Kč
1 ks Zmrzlinový pohár, sypaný sekanou čokoládou, zdobený šlehačkou	88,- Kč
Zmrzlina dle nabídky 1 kopeček	24,- Kč
Nabídka sorbetů 1 kopeček	35,- Kč

Za prostření slavnostní tabule účtujeme couvert 10,- Kč/osoba

Přítomnost alergenů v pokrmech Vám předloží na požádání obsluhující personál.

Na přání lze objednat poloviční porce, kde účtujeme 70% ceny pokrmu.

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu

Jídelní lístek sestavil a kvalitu pokrmů garantuje : šéfkuchař Karel Švach s týmem kuchařů restaurace