



## PŘEDKRMY

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>PAŠTIKA Z DRŮBEŽÍCH JATÝREK</b>                   | <b>159</b> |
| <i>s brusinkami</i>                                  |            |
| <b>TATARÁČEK Z FUETU</b>                             | <b>219</b> |
| <i>s rozmarýnovým chlebem</i>                        |            |
| <b>ZAUZENÝ GOTHAJ</b>                                | <b>149</b> |
| <i>s cibulí a bylinkovým octem</i>                   |            |
| <b>CARPACCIO Z ČERVENÉ ŘEPY</b>                      | <b>149</b> |
| <i>se sýrem Feta, balsamikem a bazalkovým pestem</i> |            |
| <b>ROLÁDA Z KRÁLÍČÍHO HŘBETU</b>                     | <b>189</b> |
| <i>s bylinkovou fáší a květákovou pěnou</i>          |            |
| <b>ŠKVARKY ZAUZENÉ V NAŠÍ UDÍRNĚ</b>                 | <b>99</b>  |
| <i>s medvědí česnekem a cibulkou</i>                 |            |

## POLÉVKY

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>SILNÝ DRŮBEŽÍ VÝVAR</b>                     | <b>99</b>  |
| <i>s masem, zeleninou a nudlemi</i>            |            |
| <b>KULAJDA S HOUBAMI</b>                       | <b>129</b> |
| <i>s vejcem, kuřecím vývarem a grenaillemi</i> |            |

## BBQ A UDÍRNA

*Purkmistr má vlastní udírnu, kterou také používáme na uzení některých surovin na vaření, například špek, cibuli pro BBQ omáčku apod.*

|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>VEPŘOVÁ ŽEBRA /380 g/</b>                                   | <b>359</b> |
| <i>s pečenou bramborou a omáčkou barbecue</i>                  |            |
| <b>UZENÉ HOVĚZÍ HRUDÍ „PASTRAMI“ /100 g/</b>                   | <b>319</b> |
| <i>se solí a pepřem, s hrubozrnnou hořčicí a cornichón</i>     |            |
| <b>VÝBĚR STUDENÝCH DOMÁCÍCH UZENÝCH MAS A PRODUKTŮ /100 g/</b> | <b>149</b> |
| <i>s křenem a marinovanou červenou cibulí</i>                  |            |

## SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>HOVĚZÍ TATARÁK PURKMISTR /150 g/</b> | <b>299</b> |
| <i>s topinkami na sádle</i>             |            |
| <b>DANČÍ GULÁŠ</b>                      | <b>319</b> |
| <i>s petrželkovým knedlíkem</i>         |            |

|                                                                               |            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ZAUZENÉ KACHNÍ PRSO SOUS-VIDE</b>                                          | <b>389</b> |
| <i>se zelenými fazolkami, mungo klíčky, cukrovým hráškem a omáčkou hoisin</i> |            |

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>VEGGIE PÁNEV ZE ŽLUTÉHO KARI</b>                                                      | <b>289</b> |
| <i>s kokosovým mlékem, mrkví, květákem, cuketou, divokou brokolicí a jasmínovou rýží</i> |            |

|                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>BURGER</b>                                                                     | <b>359</b> |
| <i>z hovězího výběrového masa se sýrem cheddar, slanínadou a listovým salátem</i> |            |

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>TRHANÉ VEPŘOVÉ RAMÍNKO</b>                                                    | <b>249</b> |
| <i>s marinovanou červenou cibulí, jalapeño, grenaillemi a pikantní majonézou</i> |            |

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| <b>SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ</b>                          | <b>339</b> |
| <i>s brusinkami, smetanou a houskovým knedlíkem</i> |            |

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>SMAŽENÁ GOUDA</b>                                        | <b>299</b> |
| <i>v panko strouhance s pažitkovým bramborem a tatarkou</i> |            |

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>RIB EYE STEAK</b>                                 | <b>499</b> |
| <i>s gratinovaným bramborem a omáčkou demi-glace</i> |            |

|                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>VEPŘOVÁ PANENKA</b>                                                                        | <b>359</b> |
| <i>s pečenou bramborou, bylinkovým tvarohem a omáčkou z kampotského pepře s naší pálenkou</i> |            |

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| <b>NAŠE BRAMBOROVÉ NOKY</b>                       | <b>289</b> |
| <i>s houbovým ragú na bílém víně s parmazánem</i> |            |

|                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>HOLANDSKÝ ŘÍZEK</b>                                          | <b>299</b> |
| <i>se stařenou goudou v panko strouhance s bramborovou kaší</i> |            |

## SALÁTY

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ŘÍMSKÝ SALÁT</b>                                           | <b>169</b> |
| <i>s dresingem ze sardele ančoviček, parmazánem a krutony</i> |            |

|                                                                               |            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>THAJSKÝ NUDLOVÝ SALÁT</b>                                                  | <b>249</b> |
| <i>s cuketou, mrkví, řapíkatým celerem, černým sezamem a omáčkou teriyaki</i> |            |

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| + porce kuřecí prsíčko s kůží /150 g/ | <b>149</b> |
| + porce tygřích krevet /100 g/        | <b>169</b> |
| + porce opečená slanina /100 g/       | <b>95</b>  |

*Rádi vám připravíme přílohový salát dle nabídky.*



## JÍDLA PRO DĚTI

- KUŘECÍ STEAK**  
*s bramborovou kaší*
- SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ**  
*s knedlíkem*
- MINI QUESADILLA**  
*se šunkou a sýrem s omáčkou dle výběru*

## STEAKY & RYBY

- KUŘECÍ PRSO** /150 g/ 149
- KACHNÍ PRSO** /200 g/ 269
- VEPŘOVÁ PANENKA** /200 g/ 229
- RIB EYE** /250 g/ 399
- Zeptejte se obsluhy na nabídku čerstvých ryb.*

## DESERTY

- PANNA COTTA** 149
- SMETANOVÝ DORT** 149  
*se slaným karamellem*
- BROWNIE** 149  
*s ostružinovou espumou*

## PŘÍLOHY

- DOMÁCÍ HRANOLKY** 105
- RESTOVANÉ GRENAILLE S BYLINKAMI** 79
- GRILOVANÁ ZELENINA** 109
- BYLINKOVÁ BAGETA** 79
- GRATINOVANÝ BRAMBOR** 109
- BRAMBOROVÁ KAŠE** 79

## OMÁČKY

- PEPŘOVÁ** 79
- HOUBOVÉ RAGÚ** 109
- DEMI-GLACE** 99
- BBQ** 69

VŠECHNY CENY JSOU UVEDENY V ČESKÝCH KORUNÁCH  
Informace o alergenech poskytne obsluha na vyžádání.



MŮŽETE SE TĚŠIT NA

# GRILL MEAT STATION

24. – 26. července 2026

### Rezervation

[restaurace@purkmistr.cz](mailto:restaurace@purkmistr.cz)  
+420 377 994 312



## NÁPOJOVÝ LÍSTEK

### BÍLÁ VÍNA

0,15 l | 0,75 l

**Müller Thurgau** 90 | 425  
zemské, suché, Sedlák

**Hibernal** 95 | 475  
polosuché, pozdní sběr, Piálek & Jäger

**Veltlínské zelené** 410  
klasik VOC, suché, Piálek & Jäger

**Pinot Grigio** 460  
Emilia IGP BT DA

**Sauvignon blanc** 460  
T' Air d' Oc, Domaine Gayda

### RŮŽOVÁ VÍNA

0,15 l | 0,75 l

**Flying Solo Grenache Cinsaut** 105 | 480  
rosé, Domaine Gayda

### ČERVENÁ VÍNA

0,15 l | 0,75 l

**Syrah T'Air d'Oc** 105 | 550  
Domaine Gayda

**Primitivo IGP Puglia Acanto** 110 | 540

### ŠUMIVÁ VÍNA A SEKTY

0,15 l | 0,75 l

**Chateau Radyně** 529

**Bohemia Sekt Prestige brut** 489

**Prosecco Spumante DOC** 105 | 510

### KÁVA A TEPLÉ NÁPOJE

**Espresso / Lungo** 60

**Cappuccino** 70

**Flat white** 95

**Turecká káva** 60

**Káva latté** 85

**Čaj ovocný / černý / zelený** 65

**Čaj z čerstvé máty / zázvor** 75

**Grog** 90

### DOMÁCÍ NÁPOJE

**Voda 0,5 l** 42

**Limonáda 0,3 l (dle nabídky)** 79

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

**San Benedetto voda sklo 0,75 l** 109

**Mattoni jemně / neperlivá** 52

**Pepsi cola / Pepsi MAX** 69

**Schweppes water tonic / ginger** 69

**Ice tea broskev** 69

**Granini juice pomeranč / jablko / jahoda** 69

**Red Bull** 99

### DESTILÁTY

0,04 l

**Vodka Finlandia** 63

**Božkov Republika Exclusive** 73

**Captain Morgan Spiced Gold** 73

**Legendario Elixír 7y** 89

**Diplomatico** 149

**Zacapa Centenario** 179

**Jim Beam** 73

**Johnny Walker Red Label** 73

**Tullamore Dew** 73

**Jack Daniels / Honey / Fire** 89

**Absinth Beetle** 210

**Gin Gordons** 90

### APERITIVY A DIGESTIVY

0,04 l

**Fernet Stock / Citrus** 59

**Becherovka** 63

**Jägermeister** 73

**Baileys** 73

**Cinzano bianco / dry 0,1 l** 79

**Aperol Spritz** 169



## NAŠE PIVA

Aktuálně na čepu

|           |                 |         |
|-----------|-----------------|---------|
| 0,5   0,3 | SVĚTLÝ LEŽÁK    | 69   55 |
| 0,5   0,3 | POLOTMAVÝ LEŽÁK | 69   55 |
| 0,5   0,3 | TMAVÝ LEŽÁK     | 69   55 |
| 0,5   0,3 | PŠENIČNÉ PIVO   | 69   55 |
| 0,5   0,3 | PL/DC           | 69   55 |

ZEPTEJTE SE OBSLUHY NA DALŠÍ SPECIÁLY

## NAŠE PÁLENKY

0,02l / 0,04l

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| VELBLOUDICE® 38%                        | 65   99 |
| LOVEČÁK® 25%                            | 50   75 |
| LÁZEŇÁK® 25 %                           | 50   75 |
| VLČÁK® 30%                              | 50   75 |
| MATA HARI 18%                           | 40   59 |
| ZELENÁ 19%                              | 40   59 |
| BORŮVKÁČ 18%                            | 50   75 |
| SLIVOVICE 45%                           | 59   89 |
| HRUŠKOVICE 45%                          | 59   89 |
| HRUŠKOMED 35%                           | 59   89 |
| VELKÉ DEGUSTAČNÍ PRKÉNKO<br>Z 8 PÁLENEK | 490     |
| MALÉ DEGUSTAČNÍ PRKÉNKO<br>Z 8 PÁLENEK  | 280     |

VŠECHNY CENY JSOU UVEDENY V ČESKÝCH KORUNÁCH  
Informace o alergenech poskytne obsluha na vyžádání.

## DEVÁTÝ { } KOHOUT

NA IX. KOHOUTU BUDETE MÍT MOŽNOST OCHUTNAT  
VYBRANÁ PIVA Z HOSTUJÍCÍCH MINIPIVOVARŮ.

Budeme vybírat piva, která mají charakter. Která něco říkají. Která  
stojí za to srovnat a ochutnat.



AKTUÁLNÍ NABÍDKU NAJDETE NA QR KÓDU  
NEBO VÁM JI SDĚLÍ OBSLUHA.