



RESTAURANT
SQUASH • BOWLING • FITNESS

MENU



Vážení hosté,

jsme potěšeni, že jste si vybrali naši restauraci Abácie, kde můžete ochutnat jak českou tradiční, tak i mezinárodní kuchyni v příjemném nekuřáckém prostředí.

Při sestavování našeho menu se inspiřujeme novým trendem v gastronomii – Slow Food.

Základní cíl hnutí Slow Food, které za jedenadvacet let své existence získává stále více příznivců, by se dal velmi zjednodušeně charakterizovat jako „návrat ke kořenům a tradicím výroby kvalitních potravin“ a „návrat potěšení z jídla, na které máme dost času a které jíme s přáteli...“

Při přípravě našich pokrmů klademe důraz na čerstvé kvalitní suroviny, v jejichž čele stojí převážně použití masa z domácích chovů našeho regionu.

Ochutnejte u nás například kuře z ekofarmy Valcha v Hustopečích nad Bečvou nebo Duhového pstruha ze sádek v Dolní Bečvě. Největší chloubou naší kuchyně je nabídka hovězího masa z domácího chovu majitele restaurace. Dobytek je chovaný dle Bio zásad tradičním, pastevním způsobem a je celoročně umístěn na pastvinách CHKO Beskydy v lokalitě Porubky. Maso je z dobytka do stáří 24 měsíců.

Pro umocnění gurmánského zážitku Vám také nabízíme výběr z moravských a francouzských vín výborné kvality nebo domácí slivovici.

Doufáme, že naše restaurace bude pro Vás příjemným místem, kde si jídlo vychutnáte všemi smysly a budete se k nám proto rádi vracet.

Dear guests,

we are delighted by your choice of our restaurant Abácie, where you may taste the traditional Czech as well as international cuisine in a pleasant non-smoky surroundings.

The Abácie's menu is inspired by a new trend in gastronomy called Slow Food.

The main achievement of the Slow Food movement, which has been getting more and more sympathizers for over twenty one years of its existence, can be simply characterized as „ a comeback of eating with pleasure, having enough time to enjoy food and having time for a meal with our friends... “

Our restaurant focuses on fresh, good quality ingredients, especially meat from the local farms of the region. Do not hesitate to try chicken from a biofarm Valcha from Hustopeče nad Bečvou or trout from a fish tank located in Dolní Bečva. We are particularly proud of the beef choice which is from the restaurant's owner's local farm. The cattle is bred in accordance with the bio principles traditionally, on pastures and is located in a conservation area of the Beskydy mountain range, in the locality Porubky throughout the whole year. The cattle meat is at most 24 months old.

To top your gorman experience we offer variety of the high-quality Moravian as well as French wine or home-made plum brandy.

We hope very much that you will have a pleasant experience in our restaurant and the food here will be relished by all your senses. We will look forward to your return.



Předkrmy / Starters

80g Filátka ze pstruha v lehkém aspiku s kořenovou zeleninou, pečivo 115,-

A fillet of trout in light aspic with root vegetables, bread

80g Carpaccio z hovězí svíčkové s panenským olivovým olejem a hoblíčkami parmazánu 189,-

Delicately sliced sirloin of beef served with virgin olive oil and parmesan chips

80g Domácí srnčí paštika s jablečno-zázvorovým chutney 120,-

Home-made venison paté with the apple-ginger chutney

80g Čerstvý kozí sýr s medovou červenou řepou, listovým salátkem a opékanými slunečnicovými semínky 185,-

Fresh goat cheese with honey red beet, leaf lettuce and roasted sunflower seeds

Polévky / Soups

0,20l Silný domácí hovězí vývar s masem a nudlemi 39,-

Strong beef bouillon with meat and noodles

0,20l Valašská kyselice 42,-

Walachian cabbage soup

0,20l Tradiční houbová polévka s bramborem a zakysanou smetanou 42,-

Traditional mushroom soup with potatoes and sour cream





Saláty / Salads

- Míchaný salát s grilovanými kuřecími prsíčky, jogurtový dresink, krutony** 149,-
Mixed vegetable salad with grilled chicken breasts, yoghurt dressing, croutons
- Trhaný listový salát s restovanými kuřecími jatýrky a opečenou anglickou slaninou** 120,-
Shredded lettuce with grilled chicken liver and roasted bacon
- Řecký salát se sýrem Feta a černými olivami** 125,-
Greek salad with Feta cheese and black olives

Ryby / Fish

- 200g Pečený pstruh na másle s petrželkovým bramborem** 175,-
- účtujeme k váze navíc 10g/5 Kč
Trout roasted on butter, potatoes with parsley
- for additional weight we charge 10g/5 CZK
- 180g Pošírovaný losos SOUS VIDE s koprovou omáčkou a zeleninovým kuskusem** 250,-
Poached salmon SOUS VIDE with dill sauce and vegetable couscous
- 180g Filet z candáta na másle s limetkovou glazé a kapary, bramborové pyré** 275,-
Fillet of pike perch made on butter with lime glaze and capers, potatoe purée



Česká a krajová jídla / Czech and regional dishes

1/4 Konfitovaná kachna s červeným zelím a variací knedlíků 195,-
Duck confit served with red cabbage and variation of dumplings

150g Hovězí loupaná plec s jemnou křenovou omáčkou a domácím špekovým knedlíkem 145,-
Peeled clod of beef served with light horseradish sauce and home-made speck dumplings

150g Svíčková na smetaně se špekovým a houskovým knedlíkem s brusinkami 149,-
Sirloin made on cream served with speck and white-bread dumplings, cranberries

150g Domácí hovězí guláš s cibulkou a čerstvým pečivem 140,-
Homemade beef goulash onion and fresh bread

150g Smažená kuřecí prsíčka z Bio farmy s petrželkovým bramborem 145,-
Fried chicken breast from bio farm coated in breadcrumbs, potatoes with parsley

150g Smažený řízek z vepřové panenky s petrželkovým bramborem 158,-
Fried pork fillet coated in breadcrumbs, potatoes with parsley





Steaky / Steaks

200g/300g Beefsteak 390,-/460,-
Steak z jihoamerické svíčkové
Steak of Southamerican sirloin of beef

200g Striploin 290,-
Steak z nízkého roštěnce
Steak of striploin

200g Kuřecí steak z Bio kuřátka 179,-
Chicken steak from bio chicken

Příloha ke steakům / Side dishes served with steaks

Grilovaná zelenina
Grilled vegetables

Ragú ze zelených fazolových lusků, mladé cukety, tyrolského špeku a sušených rajčat

Ragout made of green beans, young courgette, Tyrolean speck and dried tomatoes

Omáčky ke steakům / Sauces served with steaks

Smetanová houbová omáčka
Cream mushroom sauce

Omáčka se zeleným pepřem a koňakem
Green pepper sauce with cognac

Sýrová omáčka z gorgonzoly
Gorgonzola cheese sauce

Speciality Abácie / Specialites of Abácie



200g Ragú z domáciho hovézího na červeném víně s bramborovou kaší	169,-
Ragout made of home-made beef made on red wine with potatoe purée	
200g Srncí hřbet s omáčkou z portského vína, macerovanou hruškou a domácimi hranolky	390,-
Deer saddle with the Port wine sauce, macerated pear and home-made French fries	
200g Vepřová panenka s houbovým ragú podávaná s tagliatellemi	195,-
Fillet of pork with mushroom ragout served with tagliatelli	
200g Vepřová panenka ve slanině s pečenou zeleninou a bramborami	195,-
Fillet of pork coated in bacon with roasted vegetables and potatoes	
150g Kuřecí prsíčka z farmy plněná sušenými rajčátky růžičkovou kapustičkou a petrželovým bramborem	185,-
Chicken breasts from a farm stuffed with dried tomatoes and Brussel sprouts served with potatoes and parsley	
150g Jemně pikantní soté s rýží	185,-
Hovězí svíčková, vepřová panenka, kuřecí maso, paprika, cibule, houby Slightly piquant sauté – sirloin of beef, fillet of pork, chicken meat, pepper, onion and mushrooms, served with rice	
100g Tagliatelle s lososem a špenátem zjemnělé smetanou a parmazánem	195,-
Tagliatelle with salmon and spinach smoothen by cream and parmesan cheese	
100g Špagety Carbonara	145,-
Slanina, žloutky, smetana, parmazán Spaghetti „Carbonara“ – bacon, yolks, cream, parmesan cheese	



Bezmasá jídla /Vegetarian dishes

Smažený Ementál s brusinkami, domácí hranolky 145,-
Fried Emmenthal cheese with cranberries,
home-made French fries

**Staročeský Kuba s čerstvými houbami ovoněný česnekem
a majoránkou, zelný salát** 89,-
Old-Bohemian dish "Kuba" with fresh mushrooms scented
by garlic and marjoram, cabbage salad

**Tortilla plněná čerstvou restovanou zeleninou s dresinkem
ze zakysané smetany** 120,-
Tortilla stuffed with grilled vegetables and topped with
sour cream dressing

Něco k vínu a pivu / Something to eat with wine and beer

**100g Tatarský biftek dle mistra šéfkuchaře,
česnekové topinky** 199,-
Sirloin Tartar steak according to the chef, toasts with garlic

150g Hovězí burger Abácie 159,-
Jemně nasekané domácí hovězí maso v rozpečené žemli
s listovým salátem, grilovaným rajčátkem a křupavou slaninou
Beef burger Abácie - delicately chopped home-made beef in
a crisp bun with leaf lettuce, grilled tomatoe and crispy bacon



250g Sýrová variace 210,-
České a italské sýry servírované s pikantní zavařeninou a pečivem
Cheese fantasy - several types of delicate cheese served with piquant stewed fruit and bread

330g Prkénko Abácie 210,-
Uzeniny s hořčicí, křenem, okurkou a pečivem
Chopping board Abácie - smoked meat products with mustard, horseradish, a pickled gherkin and bread

100g Topinka s pikantními kuřecími kousky 105,-
Toast with spicy chicken pieces

Dětská jídla / Dishes for children

75g Lososové nugetky na másle s bramborovou kaší 125,-
Salmon nuggets prepared on butter with mashed potatoes

75g Přírodní kuřecí řízek s rýží a kompotem 120,-
Chicken slice with rice and stewed fruit

Skřítkova krupicová kaše se skořicí 45,-
Fairy's semolina pudding sprinkled with cinnamon





Dezerty / Desserts

**Smažené tortillky obalované ve skořicovém cukru
podávané s bílým jogurtem a karamel** 105,-
Fried small tortillas covered by cinnamon sugar and served
with white yoghurt and caramel

Horká malinová láska se zmrzlinou a šlehačkou 89,-
Hot raspberry love served with ice cream and whipped cream

Valašský frgál 40,-
Traditional Walachian pie

Limetkový sorbet 65,-
Lime sorbet

Čokoládové a ovocné dorty dle nabídky
Chocolate and fruit cakes according to daily offer

Zmrzlina a zmrzlinové poháry dle nabídky
Ice cream and ice cream sundaes according to daily offer



Přílohy / Side dishes



Domácí hranolky Home-made French fries	43,-
Brambory s máslem a petrželkou Potatoes with butter and parsley	35,-
Opékané brambory Roasted potatoes	43,-
Bramborová kaše Potato puree	49,-
Vařená zelenina Boiled vegetables	55,-
Grilovaná zelenina Grilled vegetables	55,-
Okurkový salát se zakysanou smetanou Cucumber salad with sour cream	55,-
Listový salát s cherry rajčátky Lettuce salad with cherry tomatoes	59,-
Míchaný salát Mixed salad	68,-
Zelný salát Cabbage salad	35,-
Rozpečená česneková bageta Oven baked garlic baguette	43,-



HOTEL ABÁCIE
Wellness



Pečivo 1 ks Bread 1 pc	8,-
Studené omáčky: tatarská, chilli, česneková Cold sauces: Tartar, chilli, garlic	22,-
Teplé omáčky: Smetanová houbová omáčka, Omáčka se zeleným pepřem a koňakem Sýrová omáčka z gorgonzoly Hot sauces: Cream mushroom sauce, Green pepper sauce with cognac, Gorgonzola cheese sauce	49,-
Parmezán 25g Parmesan cheese	45,-
Olívy 100g Olives	49,-
Příprava slavnostní tabule	10,-/os

