

Jídelní lístek

Historie farní budovy

Vlastní farní budova pochází z 2. poloviny 18. století. Stavba není v historických pramenech příliš podrobně doložena. Účetní knihy farnosti jsou dochovány až od r. 1780. V pamětní knize najdeme stručný zápis, kde se uvádí k roku 1756 - "dne 25. června byl položen základní kámen pro stavbu nového farního domu dubeneckého ctihodným páterem Stephanem Pepem, Soc.Jesu, toho času superiorem žirečské residence. Tento kámen leží v rohu farního kostela orientován proti farnímu domu, levé části". Další informace pamětní kniha neobsahuje. Účetní knihy zachycují často jen drobnou běžnou údržbu, jako sklenářské opravy, drobné opravy střech, vybílení místností, opravy kamen a podobně. Na faře pobývalo několik farářů, přesné informace nejsou známy.

V historii farní budovy je významný rok 1866, kdy ve válce Rakouska s Pruskem byla nakrátko sídlem hlavního stanu rakouské armády. V důsledku toho zde pobýval princ Leopold a princ Vilém, dále vrchní velitel rakouské armády, polní zbrojmistr rytíř Ludvík von Benedek, i řada rakouských generálů. Fara, hospodářské budovy i kostel byly přeplněny vojskem. Dle historiků byla dubenecká pole určena jako místo bitvy, ale díky chybě ve velení rakouské armády se stalo, že obec byla plánované bitvy ušetřena. Dne 1. července 1866 přišla do vsi pruská armáda v plné zbroji a rakouská armáda byla na ústupu. Průšáci zabírali lidem v obci drůbež a dobytek, což vyvolávalo všeobecnou nespokojenost. Farní budova sloužila jako lazaret a farář zde ošetřoval nemocné vojáky.

V těžkých dobách obou světových válek bývali faráři morální oporou obyvatel Dubence a přilehlého okolí. Za první světové války zde žil a působil farář Alexander Jareš, za druhé světové války pak děkan a vikář Josef Pich.

V roce 1947 se na dubeneckou faru přistěhoval farář Bernard Toman se svými rodiči a sestrou Annou Bohuslavou. Anička byla obdařena výjimečnými schopnostmi brát na sebe nemoci druhých lidí i přesto, že sama trpěla silnými bolestmi a byla upoutána na lůžko. Za jejími léčitelkými schopnostmi přijížděli lidé ze všech koutů naší republiky. Očitými svědky těchto událostí je prokázáno, že měla viditelná stigmata. Rodina Tomanových zde žila 10 let. Pamětní deska A. B. Tomanové je umístěna ve vstupní hale v budově fary.


Roku 1989 byla farní budova předána Biskupskému gymnáziu v Hradci Králové a o prázdninách byla částečně obývána studenty. Nakonec i tato aktivita ustala a vlastní farní budova a přilehlé hospodářské objekty zůstaly neobydlené, chátraly a postupně se rozpadaly.

V roce 2007 firma Paclík s.r.o. odkoupila všechny objekty od církve za účelem rekonstrukce areálu na penzion. Cílem tohoto snažení bylo zachránit kulturní památku před totální zkázou. Od roku 2008 probíhala příprava projektu s názvem „Obnova areálu bývalé fary Dubenec č. p. 1“, na jehož realizaci se podařilo získat dotaci z fondů Evropské unie. V březnu roku 2012 začala za dohledu památkářů komplexní rekonstrukce areálu fary do dnešní podoby. Z původní farní budovy je penzion se stylovými pokoji, v objektech, kde se dříve nacházely chlévy, kočárovna, vozová kolna a koňské stáje, je dnes restaurace, salónek, wellness a společenský sál. Stavební práce byly ukončeny v dubnu roku 2013 a provoz penzionu zahájen 1. května téhož roku.


Věříme, že návštěva naší restaurace Vám přinese nezapomenutelné zážitky z míst, kterými prošla dávná historie.




STUDENÉ PŘEDKRMY

80g	Nářez z hovězího jazyka s kouřovou solí, pasta z čerstvého křenu, domácí chléb (A: 1a)		69,-
80g	Pyré z červené řepy, kozí sýr s drcenými ořechy, bageta (A: 1a,7)		65,-

POLÉVKY

0,25l	Krémová kulajda se zastřeným vejcem (A: 1a,3,7)		48,-
0,25l	Poctivá česnečka se sýrovými tousty a šunkou (A: 3,9)		45,-

SPECIALITY

250g	Špikovaná kančí kýtka se šípkovou omáčkou, domácí bramborové krokety (A: 1a,3,7)		265,-
250g 300g	Steak z vyzrálého hovězího roštěnce položený na blanšírovaných fazolkách, s liškovou omáčkou (A: 7)		319,- 359,-
240g	Kachní prso pečené dorůžova, podávané s restovanými kapustičkami na pistáciové omáčce (A: 8g,10)		249,-
450g	Marinovaná hovězí žebra z regionálního chovu podávaná na prkně s celerovým salátkem, křenem, okurkou a chlebem (A: 1a,9,10)		235,-

HLAVNÍ CHODY

250g	Bramborové nočky s kuřecím masem se smetanovo-špenátovou omáčkou, sypané sýrem Gran Moravia a rukolou (A: 1a,3,7)	159,-
250g	Tagliatelle se sušenými rajčaty, mozzarellou, sypané šalotkou (A: 1a,3,7)	169,-
150g	Steak z lososa s parmazánovou krustou na salátku z rukoly, sušených rajčat a mozzareilly, opečená bageta (A: 1a,4)	248,-
200g	Marinovaný kuřecí stehenní steak s fazolovými lusky	169,-
250g	Kuřecí supreme plněný špenátem podávaný s bramborovými nočky s rajčatovou omáčkou sugo (A: 7,10)	175,-
240g	Konfitované kachní stehno s vídeňskou cibulkou, variace zelí a knedlíků (A: 1a,3)	245,-
250g	Farmářský steak z vepřové krkovice se sázeným vejcem, vídeňskou cibulkou a slaninovým chipsem (A: 3)	185,-
200g	Vepřová panenka do růžova pečená s jablečným chutney a domácími kroketami (A: 1a,3,7,9)	195,-
200g	Vepřové medailonky z panenky s čedarovou omáčkou (A: 7)	190,-
300g	Steak z vepřové kotlety DUROC (omáčka dle výběru v přílohách)	190,-
250g	Flank steak v medové krustě s karamelizovanou baby cibulkou	285,-



BEZMASÉ POKRMY

(bezlepkové a vegetariánské)

250g	Dýňové rizoto s ovčím sýrem Pecorino Romano a rukolou	125,-
200g	Stir-fry s tofu se zeleninou a rýží	164,-
200g	Variace grilovaného tofu a balkánského sýru na lůžku medové rukoly	145,-

SALÁTY

250g	Salát se zapečeným kozím sýrem s vlašskými ořechy, medem, rajčaty a olivami, přelitý krémovým balsamikem (A: 1,7,8c, 10)	199,-
250g	Salát s pečeným lososem v bylinkové marinádě, cherry rajčaty, sypaný parmezánem, opečená bageta (A: 1a,4,7)	219,-

NĚCO MALÉHO, ALE I VELKÉHO K PIVU, A NEJEN K NĚMU

120g	Carpaccio ze světlé flačanky, marinovaná červ. cibule, domácí chleba (A: 1a,b)	65,-
120g	Míchaný hovězí tatarák s topinkami a česnekem <i>(syrové vejce přidáváme do pokrmu na přání hosta)</i> (A: 1a,b,3,6,10)	149,-
120g	Smažený řízek z krkovice podávaný na domácím chlebu (A: 1a,b,3)	98,-
3 ks	Dubenecké knedlíky plněné uzeným masem, dušené bílé zelí, smažená cibulka (A: 1a,3)	105,-
100g	Škvarková pomazánka s cibulí, podávaná s domácím chlebem (A: 1a,3)	45,-

DEZERTY

1 por	Lívanečky prokládané jablky a tvarohem, zakápnuté javorovým sirupem, sypané skořicovým cukrem, kopeček vanilkové zmrzliny (A: 1a,3,7)	75,-
3 kop	Zmrzlina (vanilková, čokoládová, citrónová) (A: 7)	40,-
1 por	Zmrzlinový pohár s malinami a šlehačkou (A: 7)	59,-
1 por	Mrkvový dort (A: 1a,3,7)	64,-
1 por	Horké maliny	65,-

PŘÍLOHY

200g	Vařené brambory maštěné máslem	30,-
200g	Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou	40,-
200g	Pečené brambory Grenaille s medvědim česnekem a majoránkou	40,-
200g	Steakové hranolky	38,-
1ks	Bylinková bageta (A: 1a)	38,-
200g	Zeleninové hranolky (A: 9)	45,-
200g	Fazolové lusky se slaninou	42,-
150g	Domácí krokety (A: 1a,3,7)	45,-
1 por	Omáčky přílohové: pepřová, papriková, hořčicová, smetanovo-bylinková, Jack Daniels	25,-
50g	Domácí tatarská omáčka (A: 3,7,10)	22,-
50g	Kečup	18,-
2ks	Domácí chléb (A: 1a,3,6)	20,-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,10 l	Kofola	6,-
0,25 l	Vinea bílá	33,-
0,33 l	Royal crown cola	33,-
0,25 l	Coca Cola light	33,-
0,33 l	Chito Tonic	33,-
0,25 l	Orangina	33,-
0,33 l	Chito Ginger Beer	33,-
0,20 l	Džus Rauch dle nabídky	33,-
0,33 l	Rajec neperlivý	24,-
0,33 l	Rajec jemně perlivý	24,-
0,33 l	Sprite	33,-
0,75 l	San Pellegrino (přírodní minerální perlivá voda)	49,-
0,75 l	Acqua Panna (přírodní minerální neperlivá voda)	49,-
0,5 l	Domácí limonáda dle sezónní nabídky	49,-
0,5 l	Voda s citronem	10,-

PIVO BERNARD TOČENÉ

0,5 l	Nefiltrovaný ležák 12° (A: Ic)	36,-
0,3 l	Nefiltrovaný ležák 12° (A: Ic)	26,-
0,5 l	Nefiltrovaný řezaný ležák polotmavý II° (A: Ic)	33,-
0,3 l	Nefiltrovaný řezaný ležák polotmavý II° (A: Ic)	23,-
0,5 l	Světlé výčepní 10° (A: Ic)	29,-
0,3 l	Světlé výčepní 10° (A: Ic)	19,-

PIVO BERNARD LAHVOVÉ

0,33 l	Bohemian ALE (svrchně kvašený ležák, 8,2% alkoholu) (A: 1c)	38,-
0,33 l	Bohemian IPA (svrchně kvašený ležák, 5,6% alkoholu) (A: 1c)	38,-
0,5 l	Nealkoholické pivo Bernard lahvové (světlé, polotmavé) (A: 1c)	30,-
0,5 l	Nealkoholické pivo Bernard lahvové (švestka, višeň) (A: 1c)	33,-

KÁVA MÖVENPICK

Turecká káva		30,-
Espresso (A: 7)		39,-
Dvojité espresso (A: 7)		55,-
Cappuccino (A: 7)		42,-
Caffé Latté (A: 7)		45,-
Vídeňská káva (A: 7)		46,-
Alžírská káva (A: 3,7)		55,-
Irská káva (A: 7)		65,-

Vsechny uvedené kávy pro Vás připravíme i z kávy bez kofeinu.

APERITIVY

10 cl	Martini Extra Dry (A: 12)	48,-
10 cl	Martini Bianco (A: 12)	48,-
10 cl	Martini Rosso (A: 12)	48,-
10 cl	Portské víno (A: 12)	65,-

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

4 cl	Rum tuzemský Božkov	30,-
4 cl	Pepermint Božkov	30,-
4 cl	Fernet Stock / Fernet citrus	35,-
4 cl	Becherovka / Becherovka lemond	35,-
4 cl	Staromyslivecká	35,-
4 cl	Medovina	29,-
4 cl	Griotka	25,-
4 cl	Jägermeister	50,-
4 cl	Finlandia vodka	45,-
4 cl	Captain Morgan spiced	50,-
4 cl	Tequila Olmeca silver	55,-
4 cl	Tullamore Dew	50,-
4 cl	Jameson	50,-
4 cl	Johnnie Walker Red Label	50,-
4 cl	Beefeater	45,-
4 cl	Chivas Regal	90,-
4 cl	Jim Beam	45,-
4 cl	Jack Daniel's	70,-
4 cl	Jack Daniel's Honey	70,-
4 cl	Metaxa *****	50,-
4 cl	Jelzin dle nabídky	30,-
4 cl	Hennessy Fine de Cognac	120,-
4 cl	Rum Barcelo	45,-
4 cl	Rum Diplomatico (Venezuela)	85,-
4 cl	Elixír Legendário (12-letý Kubánský rum)	70,-

MÍCHANÉ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Campani s pomerančovým džusem (0,04l campani, 0,2l pom.džus)	95,-
Gin s tonikem (0,04l gin Beefeater, 0,2 tonic)	75,-
Aperol Spritz (0,12l Prosecco, 0,08l Aperoll, 0,1l perlivá voda)	80,-
Cuba Libre (0,04l Morgan Spiced, 0,2l Coca-cola)	75,-
Martini a tonic (0,01l Martini, 0,01l tonic, limetka)	75,-

Vážení hosté,

ochutnejte destiláty rodinné ovocnářsko-včelařské farmy **Žusy s.r.o. (Žufánek a synové)**.

Farma byla založena v roce 2000 se zaměřením na zpracování ovoce a medu do formy kvalitních ovocných destilátů a likérů. Všechny produkty jsou vyrobeny z vlastních surovin podle původních, osvědčených receptur, bez použití umělých barviv, ochucovadel a aromat. Ovoce nese certifikát **BIO kvality** a je pěstovaného v režimu **ekologického zemědělství** v chráněné krajinné oblasti **Bílé Karpaty**.

Firemním mottem jsou "**100% přírodní produkty**"

4 cl	Slivovice Žufánek 50%	55,-
4 cl	Hruškovice Žufánek 45%	55,-
4 cl	Meruňkovice Žufánek 45%	49,-
4 cl	Višňovka Žufánek 20%	49,-
4 cl	Ořechovka Žufánek 35%	49,-
4 cl	Medový Žufánek 35%	58,-
4 cl	Kontušovka Žufánek 40%	45,-
4 cl	Rynglovice 45%	59,-

ROZLÉVANÁ VÍNA

0,2l	Veltlínské zelené, bílé suché (A: 12)	38,-
0,2l	Frankovka, červené suché (A: 12)	38,-
0,15l	Pálava, bílé polosladké (A: 12)	46,-
0,15l	Porca de Murca, bílé suché, DOURO DOC Portugalsko (A: 12)	46,-
0,15l	Porca de Murca, červené suché, DOURO DOC Portugalsko (A: 12)	46,-

ŠUMIVÁ VÍNA

0,75 l	Bohemia sekt Demi Sec (A: 12)	260,-
0,75 l	Bohemia sekt Brut (A: 12)	260,-
0,75 l	Bohemia sekt nealko (A: 12)	250,-
0,75 l	Prosecco Sacchetto (A: 12)	280,-
0,75 l	Moscato sekt (A: 12)	250,-

Obsluha Vám ráda nabídne kompletní vinný lístek.

HORKÉ NÁPOJE

Čaj z čerstvého zázvoru, konvička 30cl	39,-
Sypaný čaj BIOTEAQUE, konvička 30cl	37,-
Grog	40,-
Horká griotka	39,-
Horká medovina	39,-
Svažené víno (A: 12)	49,-
Punč (A: 12)	45,-
Svažený hruškový džus se skořicí	42,-
Horká čokoláda tmavá (A: 7)	59,-

OŘÍŠKY

Arašídů	35,-
Kešu	40,-
Mandle	45,-

Číselník a seznam alergenů

uvedených v závorkách u jídel podávaných v naší restauraci

1 – Obilniny obsahující lepek

1a-pšenice, 1b-žito, 1c-ječmen, 1d-oves, 1e-špalda

2 – Korýši a výrobky z nich

3 – Vejce a výrobky z nich

4 – Ryby a výrobky z nich

5 – Arašidy a výrobky z nich

6 – Sója a výrobky z nich

7 – Mléko a výrobky z něj

8 – Ořechy a výrobky z nich

8a-mandle, 8b-lískové ořechy, 8c-vlašské ořechy, 8d-kešu ořechy, 8e-pekanové ořechy, 8f-para ořechy, 8g-pistácie, 8h-makadamie

9 – Celer a výrobky z něj

10 – Hořčice a výrobky z ní

11 – Sezam a výrobky z něj

12 – Oxid siřičitý

v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg nebo 10g,ml/l, vyjádřeno SO₂

13 – Vlčí bob a výrobky z něj

14 – Měkkýši a výrobky z nich