

WWW. STEAK STATION .CZ

RESTAURANT - PENZION

15.8.1994 to všechno začalo.

Já a můj kámoš Jirka Vacek sme si řekli že skusíme votevřít hospodu. Neměli sme prachy tak sme hledali nějaký nájem. Náhoda jako blbec. Potkal sem jednoho kámoše z dětství a von mě nabídnul takový bistro u benzínky Criss Cross v Pardubicích na Dubině. Šli sme se tam s Jirkou mrknout a vzali sme to. Asi dva měsíce práce a s bistra se stala hospoda, který sme dali méno „Restaurant Steak Station“.

V únoru 2001 Jirka šel dělat jinou práci. 6 let sme byli partáci v dobrým i ve zlým. Za ten začátek chci Jirkovi poděkovat.

Mírek Brož

Ted' už si jenom pamatuju, že bylo hnusný ráno.

Lilo a byla docela zima. Rychle do auta! Do práce to mám přes celý město. Asi 20 min. No konečně vidím benzínku. Dám pravej blinkr, rovně přes stojany a na místě, kde parkuju vidím stát v takový tý velký, indijánský čelence starýho dědu. Zastavím, abych ho nepřejel a vylezu z auta. Než vůbec stačím votevřít pusu, tak on začal.

Mé jméno je „Sedící Býk“! Byl jsi vyvolenej! Najednou byl pryč.

Od té doby dělám všechno, aby „Steak Station“ měl indijánskou tvář, protože ducha už má.

Ted' už to víš, proč si říkám Náčelník a ne pan vedoucí.

Náčelník

SESTAV SI JÍDLO SÁM!!!

Asi tě překvapil náš novej jídelák. Napsal sem ho hodně jednoduše, co? Je to proto, že si stejně každej moje jídla upravuje podle chuti a nálady. A to je dobře!

Neš začneš číst, tak se uvolni!

STUDENÝ MALÝ

150g	ANGLICKEJ ROZBÍF HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ Z BEJKA, zavařená okurka a feferonka.	150,-
150g	SEJROVEJ TALÍŘ Sejry co zrovna máme, máslo, čerstvá zelenina.	200,-
100g	KARPÁČO SYROVÁ a zmrzlá na tenký plátky nakrájená HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, citrón, parmazán, olivovej olej, česnekovej chleba.	200,-
100g	TATARÁK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ Z BEJKA, topinky gratis!	200,-

POLÍVKY

	HOVĚZÍ SE ŽLOUTKEM	30,-
	HOVĚZÍ SE ZELENINOU	30,-
	HOVĚZÍ S MASOVEJMA KNEDLÍČKAMA	30,-
	HOVĚZÍ S BÍLOU REJŽÍ A ZELENINOU	30,-
	ČESNEKOVÁ BÍLÁ HUSTÁ	30,-
	AZTÉCKÁ PÁLIVÁ A TAKY HUSTÁ	30,-

TEPLÝ MALÝ

50g	HOVĚZÍ TOUST Plátek z HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ Z BEJKA.	100,-
60g	DRŮBEŽÍ TOUST Plátek drůbežího masa.	60,-
70g	HEMENEX Plátky šunky, vejce.	60,-

RYBY

10g	LOSOS PODKOVA NA GRILU Ořechová majonéza, citron.	10,-
10g	LOSOS FILET NA GRILU Ořechová majonéza, citron.	10,-
10g	SIVEN NA GRILU, CITRON	5,-

KONEČNĚ UŽ JÍDLA

150g	DRŮBEŽÍ STEJK V ALOBALU Drůbeží maso, uzenej bůček, kukuřice.	150,-
150g	DRŮBEŽÍ STEJK V ŠUNKOVÝ VOMELETĚ Drůbeží maso, šunka, vejce.	150,-
150g	DRŮBEŽÍ STEJK „SIJON“ Drůbeží maso, sejra, smetana, salát.	150,-
150g	DRŮBEŽÍ KOPI Drůbeží maso na jehle, brokolice, uzenej sejra.	150,-
400g	STEJK TALÍŘ Plátky HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ Z BEJKA, VEPŘOVÝ SVÍČKOVÝ Z PRASETE, plátek drůbežího masa, šunky a uzenejho, grilovačí omáčka.	450,-
200g	„ČIROKÍ“ STEJK Plátky HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ Z BEJKA a VEPŘOVÝ SVÍČKOVÝ Z PRASETE, červený a zelený fazole, sejra, bramboráčky.	300,-
300g	„KOVBOJ“ STEJK HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ S KOSTÍ Z BEJKA, bageta s feferonkama, pálivá studená omáčka.	300,-
300g	„RANČ“ STEJK Vepřová krkoviče s kostí z prasete, bageta s uzenejým a česnekem, studená hořčicovočesneková omáčka.	250,-
300g	„INDIJÁN“ STEJK Vepřový uzenej maso z prasete, bageta s hořčicí a křenem, studená brusinková omáčka.	250,-
400g	KOSTI Vepřová libová vobíračka z prasete, studená grilovačka.	200,-
150g	SVÍČKOVÝ ŘEZY „TORES“ Plátky z HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, žampiony, pálivěj kečup a červený víno.	300,-
400g	„ENTREKOT“ S BROKOLICÍ HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ Z BEJKA, brokolice, česnek, bílý víno.	450,-
200g	„RAMSTEJK“ S FAZOLKAMA A S MLADOU MRKVÍ HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ Z BEJKA, bylinkový máslo.	300,-

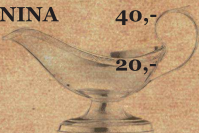
Jo...a kdybys byl unaveněj, můžeš u mě taky přespat.
Dvoulůžkový pokoj se snídaní stojí na noc 1.500,- Kč.

200g „LAVINA“ BÍLEJ KŮŇ HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ Z BEJKA, teplá zelenina, jabko, pomazánka z vajec.	300,-
200g „DAKOTA“ STEJK HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ Z BEJKA, kukuřice, sejra, rajče.	300,-
300g „COLORADOS“ STEJK VEPŘOVÁ PANENKA Z PRASETE, drůbeží maso směr, pomazánka-žampion, sejra, majolka.	350,-
200g „PUEBLOS“ STEJK VEPŘOVÁ PANENKA Z PRASETE, domácí ravioli, oliv, smetana.	250,-
200g VEPŘOVÁ PANENKA Z PRASETE s pórkem a kukuřicí	250,-
200g „ONTÁRIO“ STEJK VEPŘOVÁ PANENKA Z PRASETE, drůbeží maso, vopečená paprika, jalovcová teplá vomáčka.	250,-
200g BIFTEK „KAMERON“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, špenát, vejce, smetana.	450,-
200g BIFTEK „KOMANČ“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, žampiony, smetana, tymján.	450,-
200g BIFTEK „PRO LEJDY“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, ananas, feferonka.	450,-
200g BIFTEK „ČEJEN“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, mrkev, celer, smetana.	450,-
200g BIFTEK „NA ZELENÝM PEPŘI“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, šunka, čerstvej chřest, teplá čili vomáčka.	450,-
200g BIFTEK „KANSAS“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA špikovaná nivou. Bambus, červený fazole, kukuřice, pálivý rajčatový pyré.	450,-
200g BIFTEK „NAVAHO“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA, brambory, smetana, brokolice, sejra.	450,-
200g BIFTEK „TEXAS“ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ Z BEJKA špikovaná česnekem. Zeleninová rejže, sejra, vejce.	450,-

SALÁTY

300g „JUKON“ Kousky lososa, rýže, led'ák.	200,-
300g „CÉZAR“ Drůbeží kousky, těstoviny, led'ák, parmazán.	150,-
300g „KLEOPATRA“ Sejry co máme, led'ák, opečený tousty.	150,-
200g BRAMBOROVEJ Brambory, červená cibule, olivovej olej.	40,-
250g ŠOPSKÉJ Čerstvá zelenina, sejra.	50,-
200g MÍCHANEJ Čerstvá zelenina.	40,-
300g OVOCNEJ Čerstvý ovoce, jogurt.	50,-

200g PŘÍLOHY	40,-
100g TEPLÁ ZELENINA	40,-
50g OMÁČKY	20,-



**BŮH S VÁMI!
MÁME VÁS RÁDI!
KDYŽ CHCEŠ BRÁT,
MUSÍŠ NEJDŘÍV DÁT!**

MIROSLAV BROŽ – NÁČELNÍK

ZMRZKA

ZMRZLINOVEJ TALÍŘEK 100,-
(4 druhy zmrzliny, čerstvý ovoce, šlehačka)

SLÁDKÝ

150g ROHLÍČEK JAKO ŠTRÚDL Jabka, ořechy, zmrzka, šlehačka.	TEPLÝ	50,-
100g FLAMBOVANEJ ANANAS Zmrzka a trochu kořalky.	TEPLÝ	50,-
100g KULIČKY S PRALINKAMA Maliny, šlehačka.	TEPLÝ	50,-
200g TIRAMISA	STUDENÝ	50,-

PITÍ

APÉRO

0,04 l Campari	50,-
0,08 l Cinzano	50,-
0,08 l Martini	50,-
0,1 l Royal Oporto	100,-

KOŇAK, WHISKY, RUM

Teď sou moderní cizí rumy. Tak vochutnej! Musíš se zeptat jaký zrovna máme. Zeptej se i na whisky, koňak a hlavně na CENU!

PIVO

V Americ se prej pije Budweiser, tak my máme Budvar!

0,4 l Světlý	40,-
0,4 l Černý	40,-
0,4 l Řidičský	40,-
0,33 l Corona flaška Mexický	60,-

0,04 l KOŘALKY (Různý) 50,-

Nebudu všechny vypisovat, když se zeptáš, tak ti kluci poraděj.

STUDENÝ PITÍ

Například:

0,33 l Evian	50,-
0,25 l Red Bull	60,-
0,5 l Aloe	60,-
0,1 l sodovka	10,-
0,25 l vody - per, neper	30,-
0,2 l Ostatní nealko pití džusy, cola, atd.	30,-
Džusový strík = cena džusu	30,-
Frappe (studený preso, mlíko, led)	30,-

TEPLÝ PITÍ

7g Preso kafe	30,-
7g Turek	30,-
7g Meláň	30,-
7g Latéčko	30,-
7g Kapučíno	30,-
7g Kafe bez kofeinu	30,-
7g Vídeň	30,-
7g Alžír - vaječňák	50,-
7g Irský - whisky	50,-
7g Mexický - kalua likér	50,-
25g Čokoláda - pytlík	40,-
1 ks Čaj jeden pytlík	40,-
rum 0,04 l Grog	50,-
víno 0,2 l Svařák	45,-

Cukr, med, citrón, mlíko, šlehačku, ti k pití nepočítáme!!!



+420 466 265 799

nacelnik@steakstation.cz