



Bezlepkové potraviny a pokrmy v běžném životě celiaka

Dana Gabrovská, Jana Rysová

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.



Potravinářství a bezlepková dieta

- Legislativa a státní dozor nad kvalitou bezlepkových potravin a pokrmů;
- Sortiment bezlepkových potravin a pokrmů – databáze bezlepkových potravin
- Pozitivní změny v technologiích:
 - a) používání přirozeně bezlepkových mouk (pseudoobiloviny, luštěniny)
 - b) používání bezlepkového ovsa
 - c) používání bezlepkových kvasů
 - d) používání zápar, zavářek z pseudoobilovin, luštěnin, olejnatých semínek
 - e) snaha nepoužívat deproteinovaný pšeničný škrob

Legislativa a státní dozor nad kvalitou bezpečných potravin a pokrmů

- Legislativa týkající se bezpečných potravin;
- Legislativa týkající se potravinových alergenů;
- Státní orgány – Ministerstvo zemědělství, Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa;
- Potravinové štítky – zdroj informací pro spotřebitele

1169/2011 a 828/2014

1169/2011 NAŘÍZENÍ (Evropský parlament a Rada) JEDNÁ SE O OBECNÉ POTRAVINOVÉ PRÁVO:

Povinné údaje (článek 9) – složení, nutriční údaje, výrobce(PPP), alergeny, množství, DMT, DP, návod, skupiny;

každá látka nebo pomocná látka uvedená na seznamu v příloze II nebo odvozená z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě;

Dobrovolné údaje (článek 36) – informace o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách; vhodnost pro vegany, vegetariány, referenční hodnota příjmu

828/2014 – prováděcí nařízení, určuje, jak má dobrovolná informace týkající se lepku vypadat (limity, podmínky)

Legislativa

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011
ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

PŘÍLOHA II

LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:
 - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy ;
 - b) maltodextrinů na bázi pšenice ;
 - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
 - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 828/2014 ze dne 30. července 2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům

Obecné požadavky

A. BEZ LEPKU Tvzení „bez lepku“ lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li potravina ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli, více než 20 mg lepku./kg

VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU Tvrzení „velmi nízký obsah lepku“ lze použít pouze tehdy, pokud u potravin, jež sestávají z jedné nebo více složek vyrobených z pšenice, žita, ječmene, ova nebo jejich kříženců nebo tyto složky obsahují a které byly speciálně zpracovány tak, aby v nich byl snížen obsah lepku, činí obsah lepku v potravině ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli, nejvýše 100 mg/kg.

B. Dodatečné požadavky na potraviny obsahující oves . Oves obsažený v potravinách označovaných jako „bez lepku“ nebo „s velmi nízkým obsahem lepku“ musí být speciálně vyroben, připraven a/nebo zpracován tak, aby bylo zamezeno kontaminaci pšenicí, žitem, ječmenem nebo jejich kříženci, přičemž **obsah lepku v ovsu nesmí být vyšší než 20 mg/kg.**

Národní doporučení pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách

- Dobrovolné označení
- Může obsahovat stopy lepku
- Maximální hodnota, která je považována za stopové množství

50 mg LEPKU/1 kg POTRAVINY
ve stavu v němž je prodávána konečnému spotřebiteli



Potraviny

Provozovny

Rizikové weby

Tematické kontroly

www.szpi.gov.cz



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



Státní
veterinární
správa



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hledání:

Hledej

Podání podnětu

UKAŽ NA MAPĚ

Hledej



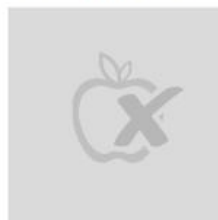
SDĚLENÍ



Chcete dostávat novinky z webu
Potraviny na pranýři?
Přihlaste svůj email [zde](#).

POTRAVINY NA PRANÝŘI

Více »



Těstoviny

**Rýžové nudle krájené chlazené
900g**
SHIN s.r.o.

Hmotnost potraviny byla nižší, než bylo
uvedeno na obalu.



Maso a masné výrobky

**Dobré maso – směs z
rozmělněných mas**
Penny Market s.r.o.

Výrobek obsahoval podstatně méně hovězího
masa, než bylo uvedeno na obalu.



Maso a masné výrobky

**Dobré maso – masová sekaná –
kořeněná**
Penny Market s.r.o.

Výrobek obsahoval podstatně méně hovězího
masa, než bylo uvedeno na obalu.



Víno

**VIÑA TARAPACÁ 2016 Late
Harvest, víno z Chile, Alk. 11,5**
Albert Česká republika, s.r.o.

V chuti a vůni vína byla patrná oxidáza. Víno
mělo nahnědlý odstín.

Sortiment bezlepkových potravin a pokrmů

- Masné výrobky, mléčné výrobky, alkoholické a nealkoholické nápoje, konzervované potraviny – sortiment ve vztahu k bezlepkové dietě stabilní, změny v sortimentu dány běžným vývojem, marketingem – povinné označování potravinových alergenů
- Pekařské a cereální výrobky – významný nárůst sortimentu a významný vývoj receptur
 - a) používání přirozeně bezlepkových mouk (pseudoobiloviny, luštěniny)
 - b) používání bezlepkového ovsa
 - c) používání bezlepkových kvasů
 - d) používání zápar, zavářek z pseudoobilovin, luštěnin, olejnatých semínek
 - e) snaha nepoužívat deproteinovaný pšeničný škrob
- Pokrmy – povinné označování alergenů; snaha vařit bezlepkové pokrmy



CHCETE VĚDĚT,
JAK SI VYBÍRAT
ZDRAVÉ A BEZPEČNÉ
POTRAVINY?

PORADÍME VÁM!

WWW.POTRAVINYPROTEBE.CZ



Slzovková mouka (2021)

Zdraví z přírody, s.r.o. (produktů: 4)

Složení deklarované výrobcem

Složení:

Složení: slzovka obecná 100 %

Země původu Thajsko

O produktu více na této stránce:
produkt vložen 31.5.2021

Průměrné výživové údaje na 100g/100 ml

Energetická hodnota	1612 kJ / 388 kcal
Tuky	7,4 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	1,05 g
Sacharidy	6,7 g
- z toho cukry	3,8 g
Vláknina	_ g
Bílkoviny	13,3 g
Sůl	0,05 g

Lepek 5 mg/kg



Přidat do jídelníčku



Hájíme
dobré jméno
kvalitních
českých
potravin



- 1) Legislativa
- 2) Seznam potravin
- 3) Recepty
- 4) Poradna
- 5) Jídelníček
- 6) Odkazy
- 7) Zadání výrobku
- 8) Novinky
- 9) Publikace

<https://www.potravinybezlepku.cz/>

Požadavky na bezlepkové pečivo a cereální výrobky

- Potencionálním nedostatkem bezlepkové diety většinou bývá nedostatečný **příjem bílkovin** a některých vitaminů – **vitaminu C, skupiny B vitaminů, a to především vitaminu B6, ale i B12 a kyseliny listové**, u minerálních látek se jedná o nedostatek **vápníku a hořčíku**, u stopových prvků bývá deficitní **chrom**. Bezlepková strava může poskytovat i méně **energie a vlákniny potravy**.
- Bývá stanovena zvýšená hladina **mědi**, zvýšená hladina **lipidů v krvi**.
- Porovnání bezlepkových pekařských výrobků a pekařských výrobků na bázi pšenice poskytuje tuto základní informaci – bezlepkové pekařské výrobky mají **většinou vyšší obsah tuku a energie a naopak nízký obsah vlákniny**, některých minerálních látek, stopových prvků a vitaminů B komplexu.
- Odborníci na výživu doporučují **nahradit pekařské a cereální výrobky na bázi škrobů výrobky, které obsahují alternativní bezlepkové cereálie a pseudocereálie, luštěniny**. Tím dojde ke zvýšení konzumace vlákniny, vitaminů skupiny B – hlavně kyseliny listové a thiaminu, vápníku; všeobecně se sníží přísun tuků.



pšeničný škrob bez lepku, lupinová mouka, dextróza, zahušť'ovadlo guma guar, kyselina: kyselina askorbová. Může obsahovat stopy sezamu, oxidu siřičitého.



kukuřičný škrob, bramborový škrob, lupinová mouka, tapiokový škrob, dextróza, zahušť'ovadlo guma guar, kyselina: kyselina askorbová. Může obsahovat stopy sezamu, oxidu siřičitého.

Zapékané müsli tyčinky z ovsa a naklíčené červené čočky

Ovesné vločky bez lepku 54 %, slunečnicový olej, naklíčená čočka červená sušená 9 %, rýžový sirup, maltodextrin, sušená rajčata 4 %, zahušť'ovadlo (arabská guma), rajčatový prášek 1 %, cukr, mořská sůl, sušený špenát, směs koření, antioxidanty (askorbylpalmitát, extrakt tokoferolů, rozmarýnový extrakt a slunečnicový lecitin), bazalka 0,03 %, aroma.



Vysoký obsah vlákniny: 9,6 g/100 g

Ovesné hrníčky



Klíčené luštěniny, pseudoobiloviny



Vláknina 13 g/100 g a vysoký obsah bílkovin

Pivní rohlík se záparou

pitná voda, **bezlepkový (deproteinovaný) pšeničný škrob**, rýžová mouka, pohanková mouka, bramborové vločky, slunečnicový olej, **zápara** (slunečnicová a lněná semínka, dýňové semínko, pohankové kroupy, jáhly), bezlepkové pivo (pitná voda, ječné slady, chmelové produkty), koření, sůl, stabilizátory (xanthan, guma tara, hydroxypropylmethylcelulóza), cukr.



Bábovka bez lepku

vejce, voda, slunečnicový olej, čiroková mouka, jáhlová mouka, rýžová mouka, cukr, bramborový škrob, kakao se sníženým obsahem tuku, slunečnicová semínka mletá, slunečnicový lecitin (emulgátor), kypřicí prášek (difosforečnany, uhličitan sodný)

Netradiční a chuťově výjimečná bábovka, která **neobsahuje nejen lepek ale ani mléko, sóju, kukuřici a **deproteinovaný pšeničný škrob**.**



Bezlepkový ovesný chléb

Bezlepkové ovesné vločky (43 %), rýžová mouka, slunečnicová semena, lněná semena, sušený kvas (mlýnské výrobky z rýže, startovací kultura), psyllium, karamel, regulátor kyselosti (E262), maltodextrin.



Hotový výrobek podle doporučené receptury uvedené na obale:

Vláknina: 6,2 g/100 g

Bezlepkový konzumák

Bezlepková směs: **bezlepkový pšeničný škrob**, sušený stabilní kvas (mlýnské výrobky z rýže, startovací kultura), zahušťovadlo (E464, E412, E415, E466), inulin, mouka ze žlutého lnu, cukr, rýžový škrob, pražená mletá čočka, koření, psyllium, sójový proteinový koncentrát, dextróza, kvasnicový extrakt, sůl, regulátor kyselosti (E262), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku], pitná voda, pekařské droždí, rostlinný olej (řepkový), sůl.



Bezlepkový Bandur ovesný

Pitná voda, kukuřičný škrob, lněná semínka, slunečnicová semínka, bezlepkové ovesné vločky (9 %), sójový proteinový koncentrát, zahušť'ovadla: (xanthan, hydroxypropylmethylcelulóza, guarová guma), rýžová mouka, cukr, vláknina psyllium, rozpust. vláknina - inulin, hroznový cukr, karamel, čočka pražená mletá, slunečnicový olej, kvasnicový extrakt, maltodextrin, sůl, octan sodný.

Vláknina: 6,2 g/100 g



Bezlepkový chléb BODYGUARD s proteiny a vlákninou (s vysokým obsahem vlákniny, s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin, zdroj bílkovin, s nízkým obsahem cukrů)

Bezlepkový chléb GENTLEMAN kváskový (použití kvasu ze 4 přirozeně bezlepkových mouk),



Krekry s chia semínky a brokolicovými klíčky a krekry s mákem a řasou Nori
(použití ovesných vloček bez lepku, s vysokým obsahem vlákniny, zdroj omega-3 mastných kyselin, zdroj bílkovin)

Bezlepkový chléb REBEL CELOZRNNÝ celozrnná pohanková mouka a ovesná mouka celozrnná bez lepku



Bezlepkový chlebík CELIO

Bezlepková cereální směs 49 % [kukuřičný škrob, lněná semena, slunečnicová semena, koncentrát sójových bílkovin, zahušťovadla (E 415, E 464, E 412), rýžová mouka, cukr, psyllium, sušený kvas (rýžová mouka, startovací kultura), inulin, dextróza, karamel, mletá pražená čočka, extrakt z droždí, maltodextrin, jedlá sůl, regulátor kyselosti E 262, enzymy], pitná voda, bramborový škrob, řepkový olej, droždí, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), konzervant E 200.

Vláknina 7,2 g/100 g



Bezlepkový frgál s hruškovou náplní

Bezlepková směs {**Bezlepkový pšeničný škrob**, bramborový škrob, zahušť'ovadlo (E464, E415), sušený **vaječný bílek**, emulgátor (E471, E322 - **sójový**, E481, E475), psyllium, rýžový škrob, přírodní vanilkové aroma, přírodní citronové aroma s dalšími přírodními aromaty, enzymy, barvivo (E160a)}, pitná voda, cukr, **vejce**, rostlinný olej, pekařské droždí, přírodní citronové aroma, sůl.

Náplň: Hruška s termostabilní náplní (43 %): (hruška pyré 14 %, modifikovaný škrob, jablko pyré 2,7 %, citronany vápenaté, citronany sodné, zahušť'ovadlo: guma gellan, konzervant, sorban draselný). Povidla slazená ze švestek (švestkové pyré, pšeničná vláknina, zahušť'ovadla: pektiny, alginan sodný, barvivo-amoniak sulfitový, karamel, skořice). Badyán, káva mletá.

Drobenka: Jáhlová mouka, pohanková mouka, lněná mouka, tuk {rostlinné oleje (palmový, řepkový), regulátor kyselosti-kyselina citronová (E330), konzervant (E-202), barvivo annatto



Bezlepkový rohlík

Bezlepková směs {**Bramborový škrob**, **rýžový škrob**, zahušť'ovadlo (E415, E464, E412), cukr, **psyllium**, rostlinný olej (řepkový), kvasnicový extrakt, sůl, **čočka pražená mletá**, regulátor kyselosti (E262), enzym}, pitná voda, rostlinný olej (země původu ČR), pekařské droždí.

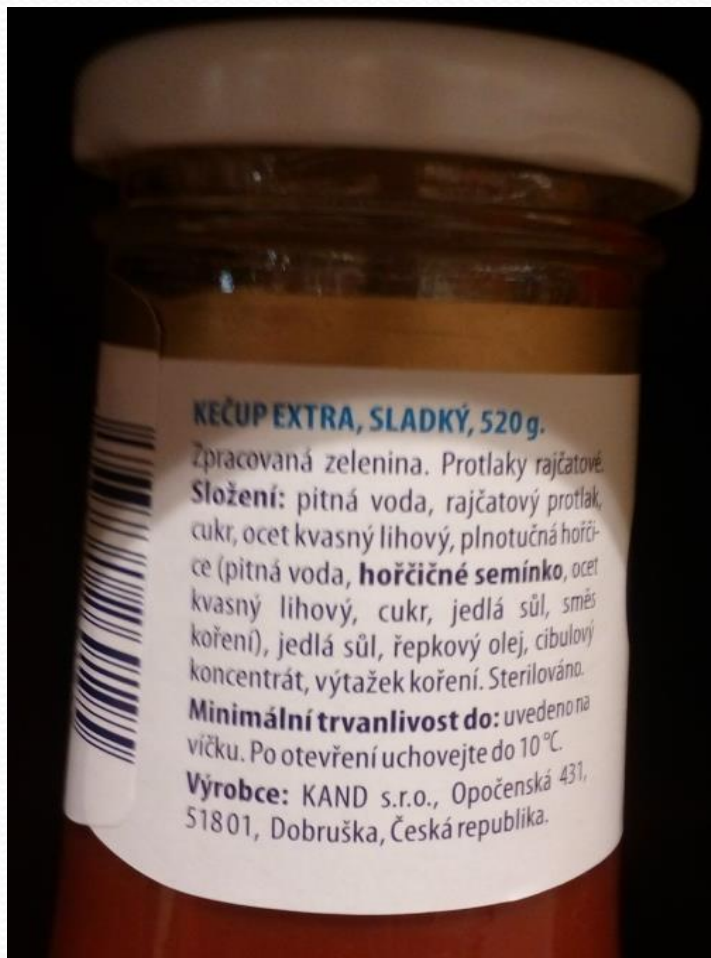


Bezlepkový dalamánek Děčko plus

Bezlepková směs [**bezlepkový pšeničný škrob**, kukuřičný škrob, rýžový škrob, bramborový škrob, sušený rýžový kvas (mlýnské výrobky z rýže, startovací kultura), zahušťovadlo (E464, E415, E412, E466), cukr, zvlhčující látka (E1200), mouka ze žlutého lnu, psyllium, mletá pražená čočka, uhličitan vápenatý, koření, hrachová bílkovina, sójový proteinový koncentrát, dextróza, kvasnicový extrakt, sůl, regulátor kyselosti (E262), barvicí kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, droždí s vitamínem D], pitná voda, pekařské droždí, rostlinný olej (řepkový), sůl.

Vláknina: 4,8 g/100 g





Kde se stravovat

- doma
- školky a školní stravovací zařízení
- závodní/firemní stravovací zařízení
- restaurace
- rychlé občerstvení



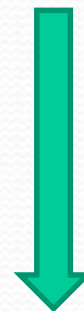
Druhy společného stravování



OTEVŘENÝ TYP



STÁTNÍ ZEMEDĚLSKÁ A
POTRAVINÁŘSKÁ
INSPEKCE



UZAVŘENÝ TYP



ORGÁNY OCHRANY
VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ
(KRAJSKÉ HYGIENICKÉ
STANICE)

Diety ve školním stravování



školní jídelny **mohou (ze zákona nejsou povinny)** poskytovat dietní stravu dětem, které mají takovou stravu indikovanou lékařem, po splnění požadavků stanovených vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění)

výběr potravin, receptur, jídelní lístek a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního školního stravování jsou kontrolovány nutričním terapeutem nebo lékařem se specializovanou způsobilostí

podmínkou je časově nebo prostorově oddělit přípravu jídla, aby nedocházelo ke kontaminaci a záměně

Školní stravování

Stravování probíhá podle dvou předpisů:

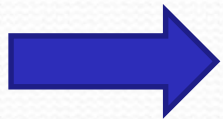
o školním stravování vyhláška č. 107/2005 Sb. v platném znění a dle Metodického doporučení MŠMT r. 2015

Pro školky - předškolním vzdělávání vyhláška č. 14/2002 Sb. (povinnost zajistit stravování pro předškolní děti)

nutné potvrzení lékaře

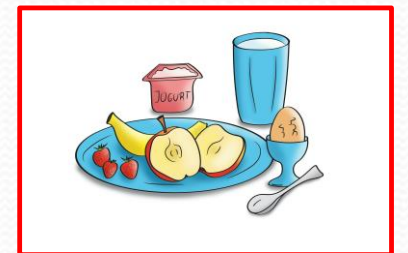
- 1) ve školní jídelně vaří pro dítě dietní stravu, za podmínek daných vyhláškou
 - existují i školky zaměřené na dietní stravu
- 2) dovoz dietní stravy z jiného zařízení
- 3) škola/školka umožní donášet si své dietní jídlo (povoleno hlavním hygienikem)

kombinace donášení vlastních pokrmů a odběru pokrmů



problém placení stravy

- pokud nebudete odebírat z jídelny vůbec nic, nebudete za stravu také nic platit
- je možné domluvit se na zaplacení jednoho denního jídla, což umožní dítě zapsat do stravovaných osob, a jídelna vám bude poskytovat nápoje, ovoce, zeleninu a další přirozeně bezlepkové potraviny, na kterých se s jídelnou domluvíte. Ostatní dietní potraviny budete do školky donášet.
- vždy záleží na domluvě, bývá uzavírána smlouva mezi rodiči a školou/školkou



Kurzy přípravy dietní stravy pro šj

projekt „Umíme to bez lepku“



- pořádá Asociace školních jídelen

cílem celého projektu je poukázat na potřebu bezlepkového stravování dětí ve školních jídelnách probíhá v jednotlivých krajích ve spolupráci s Asociací zdravotních škol <https://asjcr.cz/umime-to-bez-lepku/>

obdobně také na www.jidelny.cz

- „Bezlepková dieta ve školní jídelně“

Příklad jídelníčku školka

DEN	PŘESNĚDÁVKA	OBED	ODPOLEDNÍ
 PO	Pom: ze šprotů 4, 7 toustový chléb 1, 3 zelenina Nápoj: kakao 7	Polévka: květáková 1, 3 škubánky s mákem 1, 3, 7 Nápoj: čaj s citronem	Pom: křehký chléb ovoce Nápoj: horký nápoj
 ÚT	Pom: špenátová 1, 3, 7 chléb žitný 1, 3, 11 ovoce Nápoj: čaj hruška	Polévka: česneková s noky 1, 3, 7 hovězí guláš těstoviny 1, 3, 9 Nápoj: ovocný drink	Pom: sýrová 7 chléb 1 zelenina Nápoj: ovocné mléko
 ST	Pom: domácí perník 1, 3, 7 ovoce Nápoj: ochucené mléko 7	Polévka: hovězí s rýží a hráškem 1, 9 zelný závitok brambor 1, 3, 7 Nápoj: čaj	Pom: šunková s luč chléb 1 zelenina Nápoj: čaj ovocný
 ČT	Pom: vaječná 3, 7 veka 1, 3 zelenina Nápoj: čaj limetka	Polévka: zeleninová 1, 9 s pohankou kuřecí tokán 1, 3 špaldový kuskus Nápoj: špáva	Pom: čočková 7 chléb 1 ovoce Nápoj: caro 7
 PÁ	Pom: tvarohová 7 chléb 1 zelenina Nápoj: melta 7	Polévka: fazolová s klobásou 1, 9 rizoto s uzeným tofu a zeleninou 1, 6, 9 Nápoj: karibik	Pom: máslo 7 chléb 1 ovoce Nápoj: čaj jablko

Seznam alergenů

- 01 obiloviny obsahující lepek
- 03 vejce
- 04 ryby
- 05 arašidy
- 06 soja
- 07 mléko
- 08 skořápkové plody
- 09 celer
- 10 hořčice
- 11 sezam

změna jídelníčku vyhrazena



Školní jídelny

13. 2. 2023 - pondělí	
Polévka s kapáním (BZL)	⚠
	3. vejce a výrobky z nich
	7. mléko a výrobky z něj
	9. celer a výrobky z něj
Kuřecí maso na indický způsob, dušená basmati rýže (BZL), džus	⚠
	7. mléko a výrobky z něj
14. 2. 2023 - úterý	
Polévka koprová (BZL)	⚠
	3. vejce a výrobky z nich
	7. mléko a výrobky z něj
Vepřový krkonošský guláš, vařené těstoviny (BZL), sirup	⚠
	3. vejce a výrobky z nich
	7. mléko a výrobky z něj

Společné stravování

RESTAURACE SLADOVNA Praha

PŘEDKRMY A STUĐENÁ KUCHYNĚ:

100g AVOKÁDOVÝ TARTAR kapary Aceto balsamico kaviár červená cibulka limety rozpečená bageta	185 Kč
300g ZELENINOVÝ SALÁT S PEČENÝMI PALÍČKAMI NA CHILLI MEDU čerstvá a marinovaná zelenina česnekový dip bageta	215 Kč
100g PAŠTIKA Z KANČÍ KÝTY A TELEČÍCH JATER medová šalotka zelený křen omáčka Cumberland	175 Kč
150g HOVĚZÍ TATARÁK Black Angus BIO Farma Rudimov 4 topinky marinovaná zelenina česnek	285 Kč

K PIVU:

100g TARTAR Z OLMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ originální český sýr v pikantní úpravě cvikovský chléb	145 Kč
100g SMAŽENÉ OLMOUCKÉ TVARŮŽKY zelený salát medová hořčice cvikovský chléb	155 Kč
100g NAKLÁDANÝ SEDLČANSKÝ HERMELÍN v pečené cibuli s česnekem a chilli olejem	125 Kč
100g PIVOVARSKÁ TLAČENKA v octovém lásku s cibulí	115 Kč
100g PRAŽSKÝ LUTOPENEC v pikantním nálevu s cibulí a beraními rohy	115 Kč
200g BUŘTY NA CVIKOVSKÉM LEŽÁKU v tomatovo - paprikové marinádě cvikovský chléb	195 Kč

POLÉVKY:

250g DENNÍ POLÉVKA	85 Kč
250g VÝVAR Z BYČÍ OHÁNKY s masovým knedlíkem nudlemi a zeleninou	85 Kč

HLAVNÍ CHODY:

300g GRATINOVANÁ PAPIKA S PEČENOU ZELENINOU A KOZÍM SÝREM	215 Kč
150g PEČENÝ FILET RYBY DLE DENNÍ NABÍDKY mačkaný brambor uzené podmáslo čička Beluga petrželkový olej	305 Kč
150g KUKURIČNÉ KUŘECÍ PRSO NA GRILU bramborové halušky s listovým špenátem a raketou petrželková Gremolata	265 Kč
200g VEPŘOVÝ BOK SOUS-VIDE bramborová kaše z pečených brambor a wasabi listový špenát	275 Kč
200g BYČÍ LÍČKA NA CVIKOVSKÉ 13 "Stouchany brambor silná omáčka z tmavého piva kořenová zelenina slanina	285 Kč

DOPORUČENÍ ŠÉFKUCHAŘE JIŘÍHO KRÁLE:

TALÍŘ SLADOVNA PRO 2os. 250g vykostěného vepřového kolena 2ks kuřecích paliček 250g vepřového žebra 2ks naší klobásy	595 Kč
TALÍŘ SLADOVNA PRO 4os. 1ks vepřového kolena 4ks kuřecích paliček 500g vepřového žebra 4ks naší klobásy	1195 Kč

cvikovský chléb | pečené brambory | zelený salát | ostrý křen | hořčice a česnekový dip

STEAKY A BURGERY:

300g VEPŘOVÝ KOTLET IBERICO „TOMAHAWK“ pečené brambory s cibulí a slaninou salát z mladého špenátu křenový dip	375 Kč
200g STRIPLIN STEAK BLACK ANGUS pečená brambora s lanýžovým crême fraiche grilovaná zelenina pepřové glacié	395 Kč
180g ZVĚŘINOVÝ BURGER zelenina vinná majonéza čedar brusinky salát coleslaw slanina bramborové hranolky	285 Kč
180g HOVĚZÍ BURGER byčí krk zelenina čedar uzená majonéza salát coleslaw slanina bramborové hranolky	285 Kč

KLASIKA SLADOVNÝ:

150g SMAŽÁK „DVOJITÝ ŮDER“ Eidam 45% a Sedlčanský Hermelín vařený brambor naše tatarská omáčka	225 Kč
350g BRYNZOVÉ HALUŠKY žlutomasé brambory ovčí brynza uzená slanina z vepře Mangalica cibulka	225 Kč
450g VEPŘOVÁ ŽEBRA V PIKANTNÍ MARINÁDĚ zelený salát hořčice křen cvikovský chléb	365 Kč
700g VEPŘOVÉ KOLENO PEČENÉ NA PIVOVARSKÉM SLADU zelený salát ostrý křen hořčice cvikovský chléb	375 Kč
200g SLADOVNICKÝ GULÁŠ Z HOVĚZÍHO KARABÁČKU BIO Farma Rudimov houskový knedlík nebo cvikovský chléb	255 Kč
200g SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ byčí loupáná plec BIO Farma Rudimov houskový knedlík lesní brusinky	265 Kč

SLADKÁ DÍLNA:

BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM A ŠLEHANÝM TVAROHEM	125 Kč
VANILKOVÉ CRĚME BRULÉE	115 Kč
ČOKOLÁDOVÝ DORTÍK SE SLANÝM KARAMELEM	125 Kč

☐ PŘEDKRMY

Carpaccio z telecí hlavy ☒	265
s čerstvým křenem a výhonky chmele	
Jelení terina ☒	295
s omáčkou z brusinek a karotkovým chutney	
Parfait z čerstvého kozího sýru	265
s pekanovými ořechy a omáčkou z rajčat a citrusů	
Hovězí tatarský biftek	325
s omáčkou ze žloutků a divokého pepře	
s topinkou z bílého chleba	
Marinovaná kachní prsa	383
s marinovanou zeleninou a domácí brioškou	
Restované Foie Gras	395
s mladým hráškem, houbami a kachním jeličkem	
Šnečí po pražsku 5 ks	289
s listovým salátem a omáčkou z česneku	
a petržele	
Pralinka z humra	379
se salátem ze zelených jablek	

☐ POLÉVKY

Račí polévka	169
s Armagnacem a raviolkami	
Polévka z hovězího žebra	135
s krupicovými nočky	



BEZLEPKOVÁ JÍDLA

Předkrmy - Antipasti - Appetizers

ANTIPASTO MISTO (1,7) italské salámy, sýry, olivy, sušená rajčata, grissini Italian salami, cheese, olives, sun-dried tomatoes, grissini	189 Kč	BRUSCHETTA AL POMODORO (1,7) VEGE bruschetta s čerstvými a sušenými rajčaty, mozzarella, česnek, šalotka a bazalka bruschetta with fresh and sun-dried tomatoes, mozzarella, garlic, shallots and basil	109 Kč
CARPACCIO DI SCAMONE (7,8) hovězí carpaccio, bazalkové pesto, rukola, kapary, parmazán beef carpaccio, basil pesto, parmesan, arugula, capers	199 Kč	BRUSCHETTA CON RICOTTA (1,7) NEW bruschetta s bylinkovou ricottou, praženým prosuttmem a růžovým pepřem bruschetta with herb ricotta, prosciutto chips and pink peppercorn	149 Kč
ARROSTO DI MANZO ROAST BEEF (3,7,10) Roast Beef s hořčičnou majonézou, rukolou a Grana Padano DOP Roast Beef with mustard mayo, arugula and parmesan	219 Kč	IINVOLTINI DI PEPERONI (7) pečené papriky plněné ricottou a parmazánem, omáčka z pečených paprik baked peppers, ricotta, parmesan, sauce from baked peppers	149 Kč
VITELLO TONNATO (3,4) NEW plátky telecí kýty, tuňáková majonéza a kapary sliced veal, tuna mayo and capers	249 Kč	GANBERETTI CON AIOLI (2,3,7) restované krevety s česnekem, feferonkami, aioli omáčka roasted shrimps with garlic, chili peppers, aioli sauce	249 Kč
FORMAGGIO CAPRINO, MIELE E NOCI (1,4,7,8) kozy sýr s medem a ořechy, salátka z rajčatový krém goat cheese with honey and nuts, salad and tomato cream NEW	249 Kč		

Polévky - Zuppe - Soups

ZUPPA DI POMODORO (1,7) NEW rajčatový krém se zakysanou smetanou, krutony a bazalkou tomato soup with sour cream, croutons and basil	69 Kč	BRODO DI POLLO (1,3,9) kuřecí vývar, zelenina, třeňané kuřecí maso, tarhoňa chicken broth with vegetables and egg barley	69 Kč
--	-------	---	-------

Pečivo - Focaccia - Pastry

FOCACCIA GUSTOSA (1) tenký chléb z pizzy těsta s příchutí: thin pizza bread with: rozmarýn / rosemary parmazán / parmesan (7)	59 Kč	PANE E BURRO (1,7) košík domácího italského pečiva a bylinkové másla basket of homemade Italian bread and herb butter	29 Kč
GRISSINI 3ks (1) chlebové tyčinky z naší pece homemade Italian bread sticks	19 Kč	PANE SENZA GLUTINE (7) bezlepkové pečivo a bylinkové másla gluten free bread and herb butter	49 Kč

PŘEDKRMY

- CARPACCIO Z ČERVENÉ ŘEPY SE SÝREM FETA** ▲6 ▲7 ▲8 ▲12   165,-
SE SUŠENÝMI RAJČATY, ŠPENÁTOVÝM PESTEM, MLADÝM ŠPENÁTEM A SLUNEČNICOVÝMI SEMÍNKY
- HOVĚZÍ ROASTBEEF** ▲3 ▲6 ▲10  213,-
MARINOVANÝ VE WASABI OMÁČCE PODÁVANÝ S NAKLÁDANOU CIBULÍ, ČERVENOU ŘEPOU A RUKOLOU
- LILKOVÝ TATARÁČEK** ▲1 ▲3 ▲6 ▲7 ▲10 ▲11   * 168,-
VYPEČENÝ LILEK SE ZELENINOU A KOŘENÍM, PODÁVANÝ S ROZPEČENOU BAGETKOU A RUKOLOU
- TATARÁČEK Z NORSKÉHO LOSOSA** ▲1 ▲3 ▲4 ▲7 ▲10 ▲11  * 220,-
LOSOS S RŮŽOVÝM PEPŘEM, KJUPÍ MAJONÉZOU, GRANA PADANO, PODÁVANÝ S ROZPEČENOU BAGETKOU A RUKOLOU
- GRILOVANÝ KOZÍ SÝR** ▲7 ▲10 ▲11 ▲12   168,-
NA NAKLÁDANÝCH SALÁTOVÝCH OKURKÁCH S MRKVI, RUKOLOU A SEZAMOVÝMI SEMÍNKY
- ŠPENÁTOVÝ HUMMUS** ▲6 ▲8 ▲11    152,-
S CHERRY RAJČATY A EDAMAME BOBY, PRAŽENÝMI SLUNEČNICOVÝMI SEMÍNKY A LÍSTKY MLADÉHO ŠPENÁTU
- MEZZE - VÝBĚR Z PŘEDKRMŮ** ▲6 ▲7 ▲8 ▲10 ▲11 ▲12   249,-
MARINOVANÁ ČERVENÁ ŘEPA, LILKOVÝ TATARÁČEK, HUMMUS S NAKLÁDANÝMI OLIVAMI, ŠPENÁTOVÝ HUMMUS, AVOKÁDOVÁ SALSA S EDAMAME BOBY

* VŠECHNY PŘEDKRMY JSOU BEZLEPKOVÉ. LEPEK OBSAHUJE POUZE PŘILOŽENÉ PEČIVO.
K PŘEDKRMU MÁTE NA VÝBĚR ŽITNÝ CHLĚB NEBO BEZLEPKOVÝ RÝŽOVÝ CHLEBÍČEK.

▲ ALERGENY

POLÉVKY

- POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY** 69,-
- TOMATOVÁ POLÉVKA SE ŠPENÁTOVÝM PESTEM** ▲8    83,-
- TOMATOVÁ POLÉVKA S MOZZARELLOU A ŠPENÁTOVÝM PESTEM** ▲7 ▲8   92,-
- GAZPACHO S ČERSTVÝM KORIANDREM** ▲12    83,-
- GAZPACHO S NOKEM ZE ZAKYSANÉ SMETANY S PAŽITKOU** ▲7 ▲12   92,-



BEZLEPKOVÉ JÍDLO



VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO



VEGANSKÉ JÍDLO

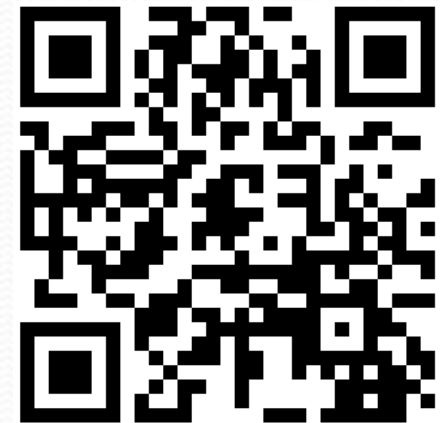
POLÉVKY | PŘEDKRMY

POLÉVKY | PŘEDKRMY

Děkuji za pozornost.



<https://celiak.cz>



<https://www.potravinybezlepku.cz/>

