



Reštaurácia

U Jakuba

Otváracie hodiny


Pondelok - Štvrtok	10:00 – 22:00 (Kuchyňa otvorená do 21:00)
Piatok – Sobota	10:00 – 22:00 (Kuchyňa otvorená do 21:30)
Nedeľa / sviatok	10:00 – 21:00 (Kuchyňa otvorená do 20:00)

Názov prevádzky: reštaurácia U JAKUBA
Adresa: Nábřežie slobody 1926/4, 020 01 Púchov


Zoznam alergénou

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciach vyšších ako 10mg/kg
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.



Zodpovedný vedúci: Katarína Zbínová





Polievky

0,33l Slepáci vývar so zeleninkou, mäskom a rezancami /1,3,9/	2,50€
0,33l Cesnaková so šunkou, syrom a krutónmi /1,3,7,9/	2,50€
0,33l Paradajková s parmezánom /1,7/	2,90€
0,33l Polievka podľa dennej ponuky	1,90€

Hlavné jedlá

150g Grilované kuracie prsia s bylinkovo-cesnakovým maslom /7,10/	7,50€
150g Vyprážený kurací rezeň /1,3,7,10/	7,90€
200g Vyprážený rezeň z bravčovej krkovičky /1,3,7,10/	7,90€
170g Bravčová panenka s prírodnou omáčkou /1,10/	9,90€
200g Hovädzí steak s grilovanou zeleninou a šampiňónmi /7/	18,90€
150g Grilovaný losos /4,10/	10,90€
400g Krémové šafránové rizoto s cuketou, parmezán /7/	8,90€
400g Krémové hubové rizoto s kúskami bravčovej panenky, parmezán /7/	9,90€
320g Špagety Carbonara, parmezán /1,3,7,12/	7,50€
320g Cestovina s paradajkovou omáčkou, čierne olivy, parmezán/1,3,7/	7,50€
400g Caesar šalát s kuracím mäsom a krutónmi /1,7/	8,90€
400g Zeleninový šalát s olivami, fetou, pečivo /1,7,10/	8,50€
400g Zeleninový šalát s tuniakom a vajíčkom, jogurtový dresing, pečivo /1,3,4,7,10/	8,50€
400g Zeleninový šalát s vypráženým camembertom, dresing, pečivo /1,3,7,10/	8,50€
120g Grilovaný encián s brusnicami /7,10/	6,90€
120g Grilovaný oštiepok s brusnicami /7,10/	6,90€
120g Vyprážený syr /1,3,7,10/	7,50€
380g Bryndzové halušky so slaninkou /1,3,7,12/	7,90€



Prílohy



150g Americké zemiaky	2,50€
150g Hranolky	2,50€
200g Varené zemiaky	2,20€
200g Opekané zemiaky	2,50€
200g Ryža	2,20€
150g Dusená zelenina	3,00€
150g Grilovaná zelenina	3,00€
150g Miešaný zeleninový šalát	2,50€
200g Varená cestovina /1,3/	1,90€
50g Tatárska omáčka /3/	1,00€
50g Kečup /10/	1,00€
50g Horčica /10/	1,00€
50g Chren	1,00€
50g Kyslá uhorka	1,00€
50g Baranie rohy	1,00€
50g Dressing cesnakový /7/	1,20€
50g Dressing bylinkový /7/	1,20€
50g Brusnicový dipp	1,20€
50g Chilli a sladká chilli omáčka	1,20€
60g Chlieb /1/	0,60€
60g Pečivo /1/	0,60€
100ml Omáčky: slivková / hubová / smotanovo-hubová/	1,50€



Detské menu

100g Prírodné kuracie prsia, ryža, prírodná omáčka, ovocný kompót	6,90€
100g Vyprážený kurací rezeň, hranolky, zeleninová príloha A1,3,10	7,50€
200g Farfalle cestoviny so syrovou omáčkou a kuracím mäskom A1,3,7	5,90€
200g Penne cestoviny s paradajkovou omáčkou a syrom A1,3,7	5,50€
80g Palacinka 1ks s nutelou / džemom, šľahačka A1,3,7	2,50€
200g Krupicová kaša s maslom a grankom A1,7	2,50€
250g Pizza štangle A1,7	4,50€
380g Pizza rôzne druhy	od 6,50€
150g Hranolky	2,50€

Dezerty

180g Palacinky s nutelou, šľahačkou a zmrzlinou, topping /1,3,7,8/	4,50€
180g Palacinky s džemom, lesným ovocím a šľahačkou, topping /1, 3, 7/	4,50€
160g Soufflé plnené čokoládou so zmrzlinou a horúcim ovocím, topping /1,3,7,8/	4,50€
150ml Zmrzlinový pohár s ovocím a šľahačkou, topping /7,8/	3,90€

* Zákusky podľa dennej ponuky





Pizza



380g Margherita /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, bazalka)</i>	7,50€
485g Šunková /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šunka)</i>	8,20€
480g Salámová /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, saláma)</i>	8,20€
480g Šunkovo – kukuricová /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šunka, kukurica)</i>	8,50€
480g Pizza šunkovo-šampiňónová /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šampiňóny, šunka)</i>	8,50€
480g Pikant /1,7,12/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, saláma, slanina, chilli, cibuľa)</i>	8,80€
480g Tuniaková /1,4,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, tuniak, cibuľa, olivy, paradajka)</i>	9,20€
480g Vegetariánska /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šampiňóny, paprika, paradajka, kukurica, brokolica)</i>	9,20€
480g Quattro formaggi /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, gouda, niva, údený syr)</i>	9,20€
250g Pizza štangle /1,7/	4,50€
50g Pochutiny na pizzu (kukurica, šampiňóny, vajíčko, olivy, ananás, slanina)	1,00€

Ázijské pizze

480g Pizza s pikantnou zeleninou /1,7/	9,20€
480g Pizza CHICKEN TIKKA /1,7/ <i>(s grilovaným kuracím mäskom)</i>	9,90€
300g Pizza CHICKEN BOUNCING BALLS /1,7/ <i>(4 ks pizza buchtičky plnené kuracím mäskom)</i>	9,90€
300g Pizza VEGETABLE BOUNCING BALLS /1,7/ <i>(4 ks pizza buchtičky plnené zeleninou)</i>	9,90€

Indická kuchyňa

Indická kuchyňa je známa svojím množstvom chutí a nie len karí. Pôvodné indické karí je kombináciou *Masala* – zmes cibuli, cesnaku, zázvoru a paradajok spolu s mnohými koreninami a inou zeleninou, alebo mäsom.

Slovo Masala taktiež znamená korenie.

Indické jedlá sú veľmi rozličné a preto tam vzniká veľmi vysoké množstvo týchto rozličných jedál. Keďže je India takou veľkou krajinou, každý jej štát má svoju vlastnú kuchyňu a spôsob pripravovania jedál. Indická kuchyňa, známa je taktiež svojimi exotickými omáčkami a môže cudzincom pripadať veľmi komplikovane. Dokonca aj severná, Mughalská, kuchyňa sa výrazne líši od južnej. Kashmírsky spôsob varenia *Wazwanu* sa pokladá za veľmi luxusný, ale to isté môžeme povedať o Bengalskej *Macher Jhol*, Rajasthanskej *Dal Bati*, Uttar Pradeských *Kebaboch*. V Indii je tradíciou odovzdávať si recepty z generácie do generácie.

Jedinečné a silné príchute v indickej kuchyni sú spôsobené využívaním rozličných korení a nutričnými ingredienciami ako listnatá zelenina, strukovina a ovocie. Údajne, väčšinu z indických korení vybrali pred tisíckami rokov pre ich zdravotné účinky a nie pre ich chuť. Mnoho z nich ako napr. kurkuma, klinčeky a kardamon sú antiseptické. Iné prísady ako napr. zázvor sú nápomocné proti nadúvaniu a pomáhajú pri trávení. Všetky indické omáčky zahŕňajú veľké množstvo rozličných korení.

V indickej kuchyni sa jedlo delí do piatich chutí – sladké, slané, korenisté, horké a kyslé. Správne vyvážené indické jedlo by malo obsahovať všetkých šesť chutí, no nie vždy sa to podarí. Tento princíp vysvetľuje využívanie veľkého množstva korení a ich kombináciu. Väčšinou sa na vyváženie jedál pridávajú k hlavnému jedlu prílohy ako napr. chutney, iné omáčky alebo daal.





Tandoori jedlá

Tandoor je špeciálna hlinená pec valcovitého tvaru, používaná na varenie a pečenie. V Indii je tandoor známy aj ako Bhatti a v súčasnej dobe je dôležitým príslušenstvom v indických reštauráciách. Teploty tandooru dosahujú až 480 stupňov. Tandoor sa používa pre varenie indických jedál ako sú napr. kura tandoori, kuracia tikka a chleba rôznych druhov – Naan.

150g KHUMB TANDOORI /7/ <i>(marinované šampiňóny v omáčke, podávané so šalátom)</i>	8,50€
150g CHICKEN TIKKA /7/ <i>(marinované kuracie mäsko, podávané so šalátom)</i>	8,50€
150g TIKKA-AFGHANI /7,8/ <i>(marinované kuracie kocky s drvenými orechmi, koreninami, jogurtom a smotanou)</i>	8,50€

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



Hlavné jedlá

150g LABABDAR /7,8/ (<i>hustá paradajková omáčka so zázvorom a chili</i>)	
150g Zelenina	10,90€
150g Syr - TOFU	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€
150g KHADAI (<i>cibuľovo-paradajková omáčka s paprikou</i>)	
150g Zelenina	10,90€
150g Syr - TOFU	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€
150g METHI /7,8/ (<i>krémová omáčka s feniklom, kardamonom a kešu orechami</i>)	
150g Zelenina	10,90€
150g Syr – TOFU	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€
150g CURRY /7/ (<i>varené v typickej turmerickej omáčke – omáčka z kurkumy</i>)	
150g Zelenina	10,90€
150g Syr - TOFU	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€
* SIZZLER´S – <i>doplatok za servírovanie hlavných jedál na špeciálnom horúcom tanieri</i>	3,00€
250g DAAL TADKA /7/ <i>(hrach so zázvorom a cesnakom – jedlo, ktoré sa varí v každej indickej domácnosti)</i>	7,50€
250g CHANNA MASALA <i>(cícer v cibuľovo-paradajkovej omáčke s koreninami)</i>	8,50€

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



Chlieb

100g **Chlieb NAAN** /1,3,7/
(čistý/maslový/cesnakový/syrový)

100g Čistý /1,3/	2,50€
100g Maslový /1,3,7/	2,90€
100g Cesnakový /1,3,7/	2,90€
100g Syrový /1,3,7/	3,90€

Prílohy

200g **Ryža JEERA** 2,90€
(basmati ryža s indickým kmínom)

300g **BIRYANI, zeleninová** /7,8/ 4,00€
(basmati ryža varená s korením a šafránom)

200g **INDICKÉ HRANOLKY** /8/ 5,50€
(hranolky v sladkej, pikantnej paradajkovej omáčke so sezamom)

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.





Tibetská kuchynä



Polievky

0,33l SHAMONG (MANCHOW cesnakovo-pikantná polievka s vajíčkom) /1,3/	
0,33l Zeleninová	3,50€
0,33l S kuracím mäsom	3,50€
0,33l S krevetami /2/	5,50€
0,33l TUPKA (tradičná tibetská pikantná polievka s ryžovými rezancami)	
0,33l Zeleninová	3,50€
0,33l S kuracím mäsom	3,50€
0,33l S krevetami /2/	5,50€

Prílohy

200g Ryža BASMATI	2,70€
200g Ryža s vajíčkom /3/	3,10€
200g Ryža s kukuricou	3,10€
300g Smažená zeleninová ryža BASMATI	3,20€
200g Špagety	2,50€
200g Ryžové rezance	2,90€
250g Špagety zeleninové	3,30€
250g Ryžové rezance zeleninové	3,50€

Dezerty

120g MOG MOG /1,7/ (plnené guľičky lesným ovocím a nutelou, zmrzlina, šľahačka, toping)	6,90€
120g MOG MOG /1,7/ (plnené guľičky ovocím (podľa ponuky), zmrzlina, šľahačka, toping)	6,90€

Ovocie podľa ponuky: jahody, čučoriedky, maliny, slivkový lekvár

Príprava Tibetskej kuchyne trvá 30-45 minút.

Hlavné jedlá

150g **SHAB TRA** (hot garlic sauce)

(pikantná cesnaková omáčka, cesnak, ocot, kečup, chilli, zeler, paprika, jarná cibuľka, kukuričná múka)

150g Zelenina	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€

150g **SHERPA** (sweet and sour) /1,3/

(sladko-kyslá omáčka: zázvor, cukor, kečup, ocot, paprika, jarná cibuľka, ananás, kukuričná múka)

150g Zelenina	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€

150g **NIZHA** (Black pepper sauce) /1,3,6/

(omáčka s čierneho korenia, cibuľky a sójovej omáčky)

150g Zelenina	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€

150g **THENTHUK** (Oyster sauce) /4,6/

(ustricovo-sójová omáčka s cesnakom a zázvorom)

150g Zelenina	10,90€
150g Kuracie mäso	10,90€
150g Bravčové mäso	10,90€
150g Krevety /2/	13,90€

* **SIZZLER** – doplatok za servírovanie hlavných jedál na špeciálnom horúcom tanieri 3,00€

*Príprava Tibetskej kuchyne trvá 30-45 minút.

Nápojový lístok

Nealko

0,10l Kofola čapovaná	0,40€
0,25l Minerálna voda Bonaqua	2,00€
0,33l Coca cola (light)	2,00€
0,33l Fanta	2,00€
0,33l Sprite	2,00€
0,25l Tonic (zázvor)	2,00€
0,25l Cappy džús	2,00€
0,25l Vinea (biela, červená)	2,00€
0,30l Citronáda	1,00€
0,50l Citronáda	1,50€
1,50l Citronáda	3,90€
0,75l Detské šampanské	3,90€

Doplňkový sortiment

0,02l Sirup (podľa ponuky)	0,40€
0,02l Mliečko Maressi	0,50€
7,5g Smotana do kávy	0,40€
30g Šľahačka	0,50€
20g Med	0,80€
100g Arašidy	1,50€
60g Kešu	2,00€
60g Pistácie	2,00€
100g Tuc	1,50€
60g Arašidové chrumky	1,10€
45g Tyčinky slané	0,90€
65/70g Chipsy	1,80€

Miešané nealko nápoje

0,25l Virgin Mojito (sprite, limetka, mäta, trstinový cukor, ľad)	3,50€
0,25l Virgin Colada (kokosový sirup, ananásový džús, smotana, ľad)	3,50€

Limonády

0,5l Limonády (rôzne druhy: jahoda, malina, mango, lesné ovocie)	3,80€
--	-------

Káva

7g Espresso	1,80€
7g Turecká káva	1,80€
7g Viedenská káva	2,30€
7g Caffé Latte	2,50€
7g Cappucino	2,30€
7g Ľadová káva (50ml zmrzlina)	2,80€
7g Alžírka káva (0,02 vaj. likér)	2,80€

Teplé nápoje

30g Horúca čokoláda so šľahačkou	2,50€
1,5g Čaj Dammann (rôzne druhy)	2,00€
6g Čaj z čerstvého zázvoru	2,50€
6g Čaj z čerstvej mäty	2,50€

Nápojový lístok

Aperitívy

0,10l Martini 1,90€

Likéry

0,04l Aperol 2,60€

0,04l Vaječný likér 1,40€

0,04l Baily's 2,90€

0,04l Jägermeister 2,90€

0,04l Becherovka 2,20€

0,04l Fernet Stock 2,00€

0,04l Fernet Citrus 2,20€

Destiláty

0,04l Vodka Absolut 2,10€

0,04l Vodka Finlandia 2,10€

0,04l Gin Beefeather 2,20€

0,04l R. Jelínek slivovica (biela) 2,40€

0,04l R. Jelínek hruškovica 2,40€

0,04l Spišská borovička 1,90€

0,04l Koniferum borovička 2,00€

0,04l Bacardi White 2,30€

0,04l Bacardi Oakheart 2,30€

0,04l Captain Morgan 2,20€

0,04l Absinth 2,70€

0,04l Tequila Olmeca Silver 2,60€

0,04l Tequila Olmeca Gold 2,80€

0,04l Tatratea 2,60€

0,04l Diplomatico 5,10€

0,04l Zacapa rum 5,90€

Cognac & Brandy

0,04l Brandy karpatské 2,00€

0,04l KBŠ špeciál 3,20€

0,04l Metaxa***** 2,60€

0,04l Hennessy VS 4,30€

0,04l Martell V.S.O.P. 5,60€

0,04l Remy Martin V.S.O.P. 4,30€

0,04l Soberano 2,00€

Whisky & Bourbon

0,04l Jack Daniel's 3,50€

0,04l Jack Daniel's Honey 3,70€

0,04l Ballantine's 3,40€

0,04l Johnnie Walker red 3,30€

0,04l Johnnie Walker black 3,40€

0,04l Jameson 2,70€

0,04l Jim Beam 3,20€

0,04l Chivas Regal 4,20€

0,04l Glenfidich 15r. 4,00€

0,04l Tullamore Dew 3,20€

Pivo čapované

0,5l Zlatý Bažant 73 1,80€

0,3l Zlatý Bažant 73 1,20€

0,5l Zl. Bažant/Birell, nealko 1,80€

0,3l Zl. Bažant/Birell, nealko 1,20€

0,5l Zl. Baž./Birell radler, nealko 1,70€

0,3l Zl. Baž./Birell radler, nealko 1,20€

0,5l Plzeň 12° 2,30€

0,3l Plzeň 12° 1,60€

Miešané alkoholické nápoje

0,25l Mojito (0,04l Bacardi, minerálka, limeta, mäta, trstinový cukor, ľad) 4,20€

0,25l Cuba libre (0,04l Bacardi, coca cola, limeta, ľad) 4,20€

0,25l Aperol Spritz (0,04l Aperol, 0,10l prosecco, minerálka, pomaranč, ľad) 4,20€

0,25l Piña Colada (0,04l Bacardi, 0,10l ananásový džús, 0,02l maressi, 0,02 kokosový sirup, ľad) 4,20€

Vínna karta

Šumivé víno

0,75l Blanc de Blancs (polosuché, biele, Terre Nardin, Taliansko)	13,00€
0,75l Prosecco D.O.C. (suché, biele, Terre Nardin, Taliansko)	14,90€
0,75l Frizzante IGT Veneto (polosuché, biele, Borgo Molino, Taliansko)	12,00€
0,75l Moscato (polosuché, biele, Borgo Molino, Taliansko)	12,00€
0,75l Hubert de luxe	12,00€
0,75l Hubert Club	10,00€
0,75l Prosecco	10,50€
0,10l Prosecco	1,60€

Víno

0,75l Jasci – Domino (suché, červené, Taliansko)	15,90€
---	--------

Toto biovíno má intenzívnu červenú farbu. Vôňa je silná s ovocným a kvetinovým nádychom, cítiť vôňu vanilky, sladké drevko a škorice. Chuť je plná lesného ovocia. Doporučujeme podávať k: pokrmom z červeného mäsa.

0,75l Chateau La Freynelle Red/Rosé (suché, červené, Bordeaux, Francúzsko)	13,00€
---	--------

Red: Skvelé vyvážené červené víno z dvoch tradičných odrôd oblasti Bordeaux - Cabernet Sauvignon a Merlot. Komplexná a bohatá ovocná chuť s príjemnými tanínmi a aromatickou červených ostružín.

Doporučujeme podávať pri teplote 16 °C.

Rosé: Toto ľahké ružové víno je vhodné ako aperitív. V chuti cítiť intenzívnu arómu červených plodov, s náznakom tanínov.

0,75l Chateau La Freynelle White (suché, biele, Bordeaux, Francúzsko)	13,00€
--	--------

Krásne suché, osviežujúce víno. Vhodné ku morským plodom, cestovinám, kuracím, teľacím a bravčovým mäsám.

0,75l Riesling Purschiefer (suché, biele, Agritiushof, Nemecko)	15,90€
--	--------

Víno má vyššiu mineralitu, je komplexné, dominujú sušené plody kôstkovín a citrónu, v spojení s jeho kyslosťou pre dokonalý pôžitok. Doporučujeme podávať k: rybám, mäkkým, mäsám, klobásam a klasickým teplým jedlám.

0,75l Gruner Veltliner (suché, biele, Heninger, Rakúsko)	12,00€
---	--------

Ľahké, svieže, syté víno svetlej slamovej farby. Vo vône neisto bliká zelené jablko, citrusy, egreš. Chuť je dobre vyvážená, kyslosť je jasná a primeraná, hmatateľná minerálnosť, zvyškové sýtenie oxidom uhličitým, ľahká korenistá horkosť. Víno je príjemné, dochuť krátka. Perfektné k pokrmom z morských plodov.

0,75l Apollonio-Elfo Primitivo Salento IGP Rosso (suché, červené, Taliansko)	14,50€
---	--------

Hlboká rubínová farba s fialkovým odleskom. Vôňa je čistá a intenzívna, pripomína slivky a sladké čerešne, v pozadí nájdeme aj štipku korenia, rozmarínu a vanilky. Chuť je plná, s hladkými tanínmi a harmonickou kyselinkou.

0,75l Bellevue de Tayac Margaux (suché, červené, Francúzsko)	49,00€
---	--------

Spája eleganciu, jemnosť a čistotu typickú pre apeláciu Margaux. Ovocné a čisté tóny moruše, červených ríbezlí, slivky, toastu a nádychom espressa s jemne pikantnými tónmi v závere. Hodí sa ku hovädziemu mäsu, steaku.

Odrody: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.

Rozlievané víno zn. "Dolany":

0,1l Víno (suché, biele, ružové alebo červené)	1,40€
0,1l Varené víno biele, červené alebo ružové	1,70€





Reštaurácia

u Jakuba

*Prajeme Vám
dobrú chuť*





Možnosť usporiadať rodinné oslavy, sadby, kar, teambuilding, kongresy.

Tel. kontakt 042/46 34 635, 0918 182 338