

GM  
BONATO \* \* \* HOTEL  
*Business & Family hotel*



## A NA POČÁTKU BYLA STODOLA

**V** místech, kde nyní stojí hotel Bonato, byl od nepaměti rozsáhlý statek. Na kopci vévodila údajně staroslovanská turz, ze které se postupně stal statek č. 1. Kdy k tomu přesně došlo, nevíme, neboť se místní kronika, založená v roce 1730, ztratila. Číslování domů bylo zavedeno až od roku 1777. Kolem turze byly založeny, dělením majetku pro děti hospodáře, dva nové statky, č. 2 a č. 3 – blíže k lázním. Původní název místa byl uváděn jako Viska. Ke statku patřily rozsáhlé polnosti vpravo od potoka a část lesa směrem k Dobrošovu. Prudký kopec, na kterém bylo možno sklízet pouze trávu, byl nazýván Brabenečník. Lidé si pojmenování usnadnili a zkrátili ho na Brabák. Od Brabáku vpravo začínal rozsáhlý komplex lesů, v majetku města, nazývaný Montace.

Při sestavování rodokmenů obyvatel Bělovse bylo zjištěno, že původním majitelem statku č. 2 byl v roce 1777 Václav Mykšíček. Krátce na to statek již vlastnil Hejzlar. Rod pocházel původně ze Slezska, a přistěhoval se na Babí. Jeden z potomků jménem Josef bydlel ve statku č. 27 na horním konci. Pro svého syna Antonína patrně koupil statek č. 2. Zde se vystřídalo několik generací Hejzlarů, jinak význačných osobností. Antonín Hejzlar, narozen roku 1826, vykonával funkci starosty a měl být Prusy na začátku války v roce 1866 zastřelen, protože nechtěl vyrazit postavení císařských vojsk. Antonín měl syna Ladislava a ten syna Alberta. Albert se přiznal do mlýna.

S vedením mlýna byla spojena řada povinností, a tak aby statek neupadal, byl pronajímán nájemcům. Mezi ně patřil například Nýč, Kuřátko a další. Další potomek z rodu Hejzlarů dlouho nemlynařil, ani nesedlačil.

S nástupem komunistického režimu mu byl mlýn znárodněn a krátce na to bylo v Bělovsi vytvořeno Jednotné zemědělské družstvo. Vedení v uvedeném statku zřídilo kravín. Ten však v roce 1969 vyhořel a nebyl obnoven. Obytná část, která zůstala zachována, byla využívána pro ubytování, ale pro zchátralost objektu, byla v roce ??? stržena.

Statek ležel poblíž tzv. "Březovské cesty", tedy od obce Březová (dříve na německém dnes na polském území) přes Smrčinu, kolem lomu a lázní. Cestu využívali dělníci textilních závodů v Náchodě, chodící denně z Březové, České Čermné i Borové do práce. Přejít hranic byl tehdy tolerován. Ústním podáním se dochovalo, že v blízkém domě č. 65, mimochodem kdysi patřící také jednomu z potomků Hejzlarů, byla v neurčeném čase pomocná celnice a také hospoda. V roce 1938, kdy válečná hysterie vyvrcholila výstavbou obranných srubů, mobilizací a stavěním barikád, byla právě před tímto statkem na mostku přes potok, postavena barikáda. Očekávalo se totiž, že Němci při útoku na ČSR použijí všech přístupových cest. Ta také byla v té době dobře udržována.

Po dobu války byla ještě cesta používána i pro povozy. Pro tyto účely však Němci vystavovali zvláštní propustky. V roce 1945 připadlo území obce Březová Polsku, hranice byly uzavřeny a cesta byla využívána pouze pro potřeby Okresního lomu, zemědělci a lázněmi.

## Studené předkrmy

### BUVOLÍ MOZZARELLA

s čerstvými rajčaty, bazalkou  
a extra panenským olejem

...  
145,-Kč

### STROUHANÝ TORCHON

z Foie Gras, hrušky a kardamonu

...  
219,-Kč

### HOVĚZÍ CARPACCIO

s pestem ze sušených rajčat  
sypané hoblovaným parmezánem

...  
139,-Kč

### ITALSKÁ CAPONATA

podávaná na bruschette  
s piniiovými oříšky

...  
149,-Kč

**i**

*Torchon*  
Hoblinky z Foie Gras

*Carpaccio (karpačo)*  
Vychlazené naložené hovězí maso (svíčková),  
nakrájené na tenké plátky, podobné listu papíru

## Polévky

### DENNÍ NABÍDKA POLÉVEK

Vývar ... 45,-Kč  
Krémová ... 65,-Kč

## Teplé předkrmy

### KŘUPAVÁ VEPŘOVÁ OUŠKA

s restovanými žampiony  
a česnekem, listovým salátem  
s dijónským vinagretem

...  
119,-Kč

### GRILOVANÝ KOZÍ SÝR

balený v tyrolském špeku  
podávaný na sezónním salátku

...  
110,-Kč

### ITALSKÁ BRUSCHETTA

s prosciutem  
a olivovou tapenádou

...  
129,-Kč



Žádná láska není vřelejší, než láska k jídlu.  
G. B. Slow

# Ryby

## STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA NA GRILU

*s bylinkovým máslem*

...  
249,-Kč

## STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA SE SALÁTKEM

*z jarní cibulky a ředkviček*

...  
259,-Kč

## STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA

*s hráškovým pyré*

...  
259,-Kč

## PEČENÝ CANDÁT SE SLÁVKAMI

*podávaný na rajčatové*

*omáče*

*Italský chléb*

...  
349,-Kč

# Hlavní chody

## STAROČESKÁ MASOVÁ SMĚS

*položená na domácím bramboráku*

...  
229,-Kč

## PRAVÝ TATARSKÝ BIFTEK

*s topinkami (5 ks)*

...  
299,-Kč

## STAROČESKÁ ŽEBÍRKA zapečená s domácí barbecue omáčkou

...  
259,-Kč



*Po dobrém obědě lze odpustit každému, i vlastním příbuzným.  
Oscar Wilde*

**DOMÁCÍ ITALSKÉ  
GNOCCHI S HŘÍBKY**

*s cherry rajčaty a parmezánem*

...  
219,-Kč

**HOVĚZÍ LÍČKA  
NA BALSAMICU**

*s čočkou Beluga a domácím  
bramborovým pyrém*

...  
289,-Kč

**VEPŘOVÁ KRKOVIČKA  
SOUS-VIDE**

*podávaná na bramborovém krému  
se smrži a špenátovým chipsem*

*(sous-vide – pomalu pečená krkovička při 75°)*

...  
279,-Kč

**GRILOVANÉ VÁLEČKY  
Z VEPŘOVÉ PANENKY**

*na toskánském zeleninovém ragú  
zdobené slaninovým chipsem*

...  
220,-Kč

**FILLET STEAK ROSSINI**

*hovězí steak s játry*

*Foie Gras*

...  
549,-Kč

**DORŮŽOVA PEČENÁ  
VEPŘOVÁ PANENKA**  
*s bramborovými plackami  
a lahodnou cibulovou marmeládou*

...  
229,-Kč

**GRILOVANÁ CHOBOTNICE  
NA ROZMARÝNU**

*s cizrnovým pyrém*

...  
399,-Kč



*Konfitování je způsob úpravy masa, který spočívá v jeho velmi pomalé tepelné úpravě. Název napovídá, že je převzat z francouzštiny, a že se jedná o variantu francouzské úpravy masa, která však již neslouží ke konzervaci.*

*Dnes se konfitováním nazývá příprava masa, které se nejdříve marinuje v soli a koření. Pak se velmi pomalu, až několik hodin, dusí ve vlastní šťávě a tuku. Nejčastěji se pro tuto úpravu používá kachna nebo husa, ale může to být i vepřové maso.*

*Žádná láska není vřelejší, než láska k jídlu.*

*G. B. Slow*

## Řízky

### SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK Z KRKOVICE

*šťouchané brambory*

...  
200g / 178,-Kč

### SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVÝM PYRÉ

*Bramborové pyrė je velmi jemná kaše  
připravená z uvařených brambor,  
másla a mléka.*

...  
200g / 159,-Kč

## Dětské pokrmý

### SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVÝM PYRÉ

*Bramborové pyrė je velmi jemná  
kaše připravená z uvařených brambor,  
másla a mléka.*

...  
100g / 120,-Kč

### TĚSTOVINY

*s rajčatovou omáčkou*

...  
129,-Kč

## Staročeská jídla v nové úpravě



### POMALU DUŠENÉ JEHNĚČÍ KOLÍNKO NA MAJORÁNCE

*podávané se smetanovými fazolemi  
s lanýžovým olejem  
a bramborovým gratinem*

...  
399,-Kč



### KONFITOVANÝ VEPŘOVÝ BŮČEK

*s hráškovým pyrė  
a křupavou slaninou*

...  
289,-Kč

# Hlavní chody

## POMALU PEČENÁ KRKOVICE

*s lehce zauzenou kaší  
a omáčkou z červené řepy*

...  
299,-Kč

## KUŘECÍ PRSÍČKO PLNĚNÉ TAPENÁDOU

*ze sušených rajčat a oliv, zdobené  
bazalkovou pěnou*

...  
219,-Kč



## DORŮŽOVA PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA

*podávaná na šafránovém  
rizotu s omáčkou demi-glas*

...  
269,-Kč

## KRKOVICE PEČENÁ NA GRILU

*s křupavou zeleninou*

...  
219,-Kč

## VÁLEČKY Z VEPŘOVÉ PANENKY

*s kapustou a šalotkovou omáčkou*

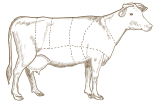
...  
219,-Kč

*Tapenáda je tradiční středomořskou pochoutkou, se kterou se jistojistě setkáme nejen v Provence, ale i na celém jižním evropském pobřeží, kterému vládnou kouzelné olivovníky.*

*Různé pasty z oliv se na březích Středozevního moře vyráběly k oživení jídelníčku a prospěchu zdraví určitě již od opravdové nepaměti.*

z našeho  
**grilu**

Vážení hosté, pokud nemáte zvláštní přání,  
grilujeme váš steak medium



## STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

*pečený v italské slanině  
s lehce zauzeným paprikovým pyré*

...

200g / 399,-Kč

*přelitý omáčkou ze zeleného pepře*

...

329,-Kč/200g 449,-Kč/300g 549,-Kč/400g

*s hříbkovou omáčkou*

...

329,-Kč/200g 449,-Kč/300g 549,-Kč/400g



## KUŘECÍ STEAK PEČENÝ NA MÁSLE

*s teplým salátkem  
z cuket a rajčat*

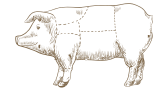
...

199,-Kč

*a bylinkách s grilovanou  
zeleninou*

...

199,-Kč



## VEPŘOVÁ KRKOVICE

*podávaná se šalotkami  
konfitovanými v portském víně*

...

219,-Kč

*s cibulovou marmeládou  
a smetanovým creme fraiche*

...

219,-Kč

## DORŮŽOVA PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA

*s houbovým ragú z pravých hříbků*

...

229,-Kč

*s omáčkou ze zeleného pepře*

...

229,-Kč



## Malé Saláty

### RUČNĚ TRHANÉ LISTOVÉ SALÁTY

*s medovým dresinkem a cherry rajčaty*

...  
89,-Kč

### SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY

*s Feta sýrem a olivou*

...  
129,-Kč

*Panzanella je svěží toskánský salát z chleba a rajčat velmi oblíbený v létě.*

*Vyzkoušejte naše domácí těstoviny Gragnano připravované z těsta z exkluzivně tvrdé pšenice*

### SPAGHETTI GRAGNANO

*con il salmone  
špagety s kousky lososa  
s citrónovou omáčkou*

...  
249,-Kč

### SPAGHETTI GRAGNANO

*Aglio olio e peperoncino  
špagety s chilli papričkami restovanými  
na olivovém oleji, s česnekem a petrželkou*

...  
175,-Kč

### SPAGHETTI GRAGNANO CON RAGU DI CONIGLIO E VERDURE SOTTILI

*špagety s jemným králičím ragú  
a zeleninou*

...  
199,-Kč

## Velké Saláty

### CAESAR SALÁT S DOMÁCÍM ANČOVIČKOVÝM DRESINGEM

*a grilovaným kuřecím masem*

...  
169,-Kč

### PANZANELLA SALÁT

*s rajčaty a kuřecím masem*

...  
169,-Kč

### SALÁT S MARINOVANÝM LOSOSEM

*trhanými listy  
a čerstvou zeleninou*

...  
179,-Kč

*Těstoviny  
Bezmasá  
jídla*

### SPAGHETTI GRAGNANO CON COZZE E POMODORO

*špagety se slávkami  
a rajčatovou omáčkou*

...  
229,-Kč

### BRAMBOROVÉ GNOCCHI

*s kuřecím masem  
a krémovým špenátem*

...  
175,-Kč

### SMAŽENÝ SÝR GOUDA

*zeleninová dekorace*

...  
155,-Kč

# Přílohy

## DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ HRANOLKY

...  
45,-Kč

## VAŘENÉ BRAMBORY *s pažitkovým máslem*

...  
45,-Kč

## BRAMBŮRKY RESTOVANÉ *na olivovém oleji se špenátem a sušenými rajčátky*

...  
55,-Kč

## BRAMBOROVÝ GRATIN *brambory zapečené se smetanou a bylinkami*

...  
65,-Kč

## ŠŤOUCHANÉ BRAMBORY *s jarní cibulkou*

...  
49,-Kč

## PIKANTNÍ BRAMBOROVÉ PLÁTKY *McCain*

...  
49,-Kč

## BRAMBOROVÉ PYRÉ

...  
49,-Kč

## DOMÁCÍ BRAMBORÁČKY

...  
49,-Kč

## DOMÁCÍ GNOCCHI

*s houbami, cherry rajčátky  
a bazalkou*

...  
89,-Kč

## GRILOVANÁ ZELENINA

...  
69,-Kč

## JASMÍNOVÁ RÝŽE

...  
40,-Kč

## PEČENÁ BAGETA

*s bylinkovým máslem*

...  
45,-Kč



Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka více, než objev nové hvězdy.

(Brillant)



## *Omáčky a dresíngy*

<i>Tatarka</i>	... 30,-Kč
<i>Kečup</i>	... 30,-Kč
<i>Tzatziky</i>	... 40,-Kč
<i>Domáci BBQ omáčka</i>	... 40,-Kč

## *Dezerty*

*Plněná palačinka s domácím pyré z pečených jablek*  
89,-Kč

*Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou*  
79,-Kč

*Smažená zmrzlina*  
75,-Kč

*Domáci pomerančové creme brulle*  
89,-Kč

*Kinder pohár*  
(2 kopečky zmrzliny, šlehačka, čokoládové vajíčko s dárkem)  
79,-Kč

*Zmrzlinový pohár s čerstvým sezónním ovocem*  
89,-Kč

*Zmrzlinový pohár Ferrero Rocher*  
89,-Kč

*Čokoládový fondant s malinovým coulis (pravá 70% čokoláda)*  
89,-Kč

*Moučník dle denní nabídky*