

SINCE
2013

BURGR'S CLUB

Menu

BURGERY

1:Club Burger

180g hovězí maso, bulka, cibule, nakládaná okurka, rajče, salát, Cheddar, tatarka, kečup, hořčice

129,-

2:Spicy Bastard

(zvolte si stupeň pálivosti 1-5)

POZOR! Pálivost 1 a 2 je pro normální lidi, 3 je pro fajnšmekry a ten zbytek jen na vlastní nebezpečí!

180g hovězí maso, bulka, cibule, papričky jalapeño, pálivá omáčka, rajče, salát, Cheddar, tatarka, kečup, hořčice

139,-

3:Lichtenstein

180g hovězí maso, bulka, karamelizovaná cibule, rukola, Gran Bavarese blue cheese, grilované rajče, křupavá slanina, sýrový chips Gran Moravia, meruňková hořčice, bylinkový dressing

169,-

4:Vegetarian Burger

marinovaná hlíva ústříčná, bulka, cibule, rajče, rukola, Cheddar, bylinkový dressing

129,-

5:Kingslayer

180g hovězí maso, bulka, křupavá slanina, BBQ omáčka, cibule, nakládaná okurka, rajče, salát, Cheddar, tatarka, kečup, hořčice

159,-

6:Chicken Burger

marinované kuřecí maso, bulka, cibule, rukola, rajče, salát, tatarka

129,-

7:Pumpkin

180g hovězí maso, bulka, Cheddar, rukola, sušená rajčata, opražená dýňová semínka, dýňová majonéza

159,-

8:Royal Double Burger

360g hovězí maso, bulka, cibule, nakládaná okurka, rajče, salát, dvojitý Cheddar, tatarka, kečup, hořčice

239,-

9:The Beast („Bestie“)

540g hovězí maso, bulka, cibule, nakládaná okurka, rajče, salát, hranolky, trojitý Cheddar, smažené cibulové kroužky, BBQ omáčka, trojitá slanina, tatarka, kečup, hořčice

349,-

10:Burger měsíce dle aktuální měsíční nabídky

11:Little Jimmy

90g hovězí maso, bulka, cibule, nakládaná okurka, kečup, hořčice

69,-

TORTILY

12:Club

180g hovězí maso, salát, rajče, kukuřice, tatarka

129,-

13:Chicken

marinované kuřecí maso, salát, rajče, kukuřice, tatarka

129,-

14:Vegetarian

marinovaná hlíva ústříčná, rukola, kukuřice, sušená rajčata, Cheddar, salát, bylinkový dressing

139,-

SALÁTY

15:Deluxe

grilované kuřecí maso, salát, rukola, rajče, kukuřice, křupavá slanina, bylinkový dressing

149,-

17:Vegetarian

marinovaná houba, salát, rukola, rajče, kukuřice, bylinkový dressing

139,-

PŘÍLOHY

Coleslaw (zelí, mrkev, cibule, tatarka, zakysaná smetana)

39,-

Dipové hranolky 250g

39,-

Cibulové kroužky (6ks)

49,-

Dipové hranolky 350g s Cheddarem

59,-

DIPY

Tatarka

10,-

Kečup

10,-

Chilli Sweet

15,-

Barbecue dip

15,-

Bylinkový dip

20,-

Gran Bavarese blue cheese dip

25,-

Dýňová majonéza

25,-

DOPLŇKY NAVÍC

Extra maso 180g

90,-

Extra sýr (2 plátky Cheddaru)

22,-

Extra slanina (3 plátky slaniny)

22,-

Extra zelenina

10,-

Extra pálivost (stupeň 1-5)

10,-

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.

Lze zvolit zvýhodněné menu k burgeru nebo tortile: (hranolky + coleslaw) + 55 Kč

Jak správně jíst hamburger?

Tajemství se skrývá ve správném použití palců a malíčků. Ty musí držet bulku zespodu. Zbýlých šest prstů rovnoměrně hlídá správnou pozici horní části bulky, avšak příliš netlačí na housku.

Historie hamburgerů

Pod pojmem hamburger si většina dnes představí Ameriku padesátých a šedesátých let minulého století. Dobu, ve které mimochodem vznikl a dominoval zajímavý grafický komikový styl Pop-art, jehož významným představitelem byl i Roy Lichtenstein. Skutečná historie Hamburgeru ale začíná v Evropě. První zmínky o hamburgeru jsou ze středověku, konkrétně od Tatarů. Mongolští a turečtí válečníci si kvůli lepší stravitelnosti ukládali flákoty masa pod sedlo koně. To se při jízdě rozmělovalo, ale také vysušovalo a bylo trvanlivější. Když přišel čas na pořádný zvanec, maso bylo křehké a dalo se snadno jíst. Od nich si ruští Tataři převzali tento způsob úpravy masa a své steaky "Tatarský biftek". Ve 14. století pak Rusové představili tento pokrm i v německém Hamburku. Němci si ruský pokrm trochu upravili podle svého – namíleli, okořenili a osolili jej a podávali buďto syrový nebo tepelně upravený. Tento pokrm se stal standardní otáživou mezi chudými a byl nazván "Hamburský steak".

Hamburg byl odjakživa významným přístavním městem a také místem, odkud v 18. Století evropské osadníky často emigrovali do Ameriky. Když jim v přístavu před naloděním malý německý chlapec v stánku na kolečkách prodával dva chleby, mezi kterými byl vohavý kousek grilovaného masa, nostalgicky vzpomínali na domov a představovali si, co je v novém světě čeká. Pro mnohé z nich to bylo naposledy, kdy viděli Evropu a tento silný zážitek se jim vryl hluboko do paměti. Není divu, že si při osídlování Ameriky všemožně připomínali domov a staré zvyklosti. Přivezli sem brzy i "Hamburské steaky" jako odkaz na jejich poslední kontakt se starým kontinentem.

V Americe byly populární – na začátku 19. století se dokonce "Hamburské masové karbanátky" začaly běžně prodávat jako pouliční jídlo ve stáncích. Jedním z prvních takových byl v roce 1895 Louis Lassen, který z pojízdného stánku ve státě Connecticut prodával masové sendviče mezi dvěma chleby továrním dělníkům.

V roce 1904 se reportér ze St. Louis zmínil o novém sendviči zvaném "Hamburger" – masový steak, pečený na plochem grilu do křupava, poté vložen mezi chléb s kolečky čerstvé cibule. V roce 1921 Walt A. Anderson založil vůbec první řetězec na prodej hamburgerů na světě: White Castle. Až do roku 1940 prodával hamburgery po pěti centech. V této době na trh začaly vstupovat i další fast-food restaurace, jako třeba Wimpy v roce 1934, který byl proslaven v kreslených příbězích Pepka Námorníka.

Jeden z nejslavnějších řetězců McDonald's byl otevřen v roce 1955, kdy Ray Kroc koupil od bratrů McDonaldových licenci na výrobu jejich hamburgerů a rapidním tempem přemohl konkurenci v podobě "White Castle" nejúspěšnějšího prodejce burgerů ve své době. Úspěchy McDonald's jsou znát i dnes, kdy firma prodá přes 550 milionů "Big Maců" ročně pouze v Americe!

Tedy už tedy víme, že díky Americe se hamburgery proslavily. Ale jejich kolébka je v Evropě.

Dobrou chuť!

Děkujeme za návštěvu a věříme, že se pro vás stala nezapomenutelným zážitkem!

21. dubna 694, Lednice, Česká republika
Tel.: +420 776 416 518, e-mail: matio@seznam.cz



Vítejte v Burgr's Clubu v malé rodinné restauraci, která se specializuje na výrobu jedinečných domácích burgerů z kvalitních a čerstvých surovin. Nejsme fastfood, proto nebudte překvapeni delší dobou přípravy Vašeho jídla. Kvalita je pro nás prioritou. Věříme, že si pochutnáte!