'U BULÍNŮ'

Legenda

Vážení přátelé,
v roce 1998 převzala rodina současných majitelů restauraci po bývalém nájemci. Jak už to tak v začátcích chodí, chtěli po svém mírně pozměnit solidně fungující restauraci. Po strhnutí linolea v zanedbaném salónku se ukázala prvorepubliková dlažba, pod kterou k jejich nemalému překvapení se v hlíně objevilo množství věcí připomínající odpad.

S archeologickou pečlivostí postupně odhalovali předměty zabalené do mastných papírů – do svazků svázané příbory, rozpadlý tlakoměr jakéhosi starobylého stroje, zvířecí roh v dřevěné škatuli a záhadný litinový kastrol s víčkem ovázaným měděným drátem. V napětí nadzdvihli poklici. Špalíček pravé hovězí svíčkové na okrajích prošpikovaný do červena zabarveným špekem zalitý hustou smetanovou omáčkou, terč velkého žlutého citronu se šlehačkou a brusinkami a nad pravými houskovými knedlíky se zdvihl obláček páry. To jídlo bylo čerstvé! Všichni postupně ochutnali až do vytření poslední kapky omáčky.

Radost prostoupila jejich další bádání. Nalézali předměty jako starobylé kuchařské náčiní, modlitební knížku, elegantní dámskou botu a jiné věci běžné denní potřeby. Nakonec otevřeli plechovou krabici plnou nejrůznějších fotografií a písemností a především těsnopisem psaným deníkem Anežky Tuzarové. „Vincenc Bulín, dej mu pán Bůh lehké odpočinutí, byl poctivý člověk, hokynář. Suroviny míval jen čerstvé z nejlepších zdrojů. Dával na dluh a za to ho měli lidé rádi. V chudobě žil jako ostatní. Za ženu vzal sobě proti němu vzrůstem vysokou Milušku Drobkovou, zvanou Drobek, jež mu byla velkou kritičkou. Vincenc pracoval do úmoru a v těžké době úsměvy nešetřil.

Toho času k nim do krámu počal choditi hejsek kdovíjaký, kterýžto se jmenoval Ignác Kuchara. Vyslechnutí i pochopení pro ztrápeného Vincence měl a stal se tak u něj asi oblíbený. Jednoho dne o úplňku po velkém dešti voda Bulínovi do skladiště dostala a všechny zásoby zničila. Kuchara tu byl hned, a že má nápad, a že ví jak z té šlamastiky. V blesku Ignác zázraky činil a nebohého Vincence k podpisu krví na záruční list Kucharyzoru bezradná situace dohnala. Kucharyzor, stroj na přípravu čertovsky dobrého jídla, který Vincenc vlastní duší zaplatil, pak bez problémů uživil celou jejich početnou rodinu.“ Tak zněly první přeložené věty z deníku Anežky. Pověst vývařovny,

kterou z hokynářství Vincenc proměnil, se šířila do dalekého okolí. Za nízké ceny byla u Bulínů nejchutnější kuchyně v kraji. Jediný jev, který kalil dobrý dojem z toho všeho, byl ten, že všem Bulínům již od kolébky počaly růst rohy [tento jev je později v lékařské vědě zaznamenán jako Bulinie]. Zprvu se s tím hosté těžko vyrovnávali, ale hlavně zásluhou nové speciality „Kucharovo ucho“ si brzy zvykli.

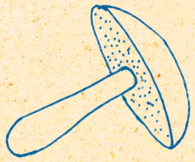
Rod sílil a generace Bulínů se střídaly. Na počátku 20tého století již restaurace dosahovala evropského věhlasu. Silvestr 1900 oslavila Vídeň u Bulínů. Roku 1901 se stává majitelem vyhlášené restaurace Josef Bulín, který měl se svou ženou Jaroslavou pět dětí. O pět let později na smrtelném loži učinil Josef osudové rozhodnutí a nápadník dcery Vlasty, Karel Tuzar, se stává šéfem restaurace na úkor syna Maxmiliána, řečeného Kopyto. Ten později dlouhá léta usiluje o restauraci, ale marně, později zakládá restauraci U Maxe na Václavském náměstí. Karel Tuzar se později proslaví jako vynálezce spropitného. Má tři děti a jedním z nich je Anežka Tuzarová. Ta se v roce 1942 stává majitelkou za tragických okolností zmizení svého bratra Miloslava a jeho ženy Anny. V této válečné době se mění restaurace v útočiště pro všechny potřebné. Každý si v kastrůlku něco na zub odnesl. Z té doby pochází její druhé jméno Dobrotivá. Anežka za války mnoha lidem ulehčuje život s pomocí svých dvou dětí Boženky a Josefa a prokletého Kucharyzoru.

Čert Ignác Kuchara v slušivé uniformě se začal opět nervózně motat kolem a náhlý příliv toho dobrodiní se mu vůbec nepozdával. Brzy poté náhle ukončil existenci Kucharyzoru zbloudilý granát německého dělostřelectva. Anežka zbytek svého obdivuhodného života strávila jako řádová sestra v diecési v Lurdech, jen čepec musela mít o něco vyšší. Místo restaurace U Bulínů na rohu Francouzské a Budečské bylo v následujících letech holičství, policejní služebna a sklad obilovin. Roku 1973 zde RAJ zřídil bufet, z kterého se přičiněním šikovného číšníka Zdeňka Šafáře stala vyhledávaná pražská restaurace, ale to už není pro naše vyprávění tolik důležité. Důležité bylo rozhodnutí probádat dávno ztracenou minulost, snaha zrekonstruovat podle všech dostupných indicií Kucharyzor a prostředí, ve kterém se v jeho kotlích, kastrolech a sklenicích děly zázraky.

8. září 2008 krátce po setmění za formulace zaříkávadla Kuchary-Kuchary ó zor nynější majitel restaurace šestkrát luskl prsty u nohou a příběh pokračuje dál…

Předkrmy

Domácí škvarková pomazánka s čerstvou majoránkou, feferonka, na sucho opečený chléb	79,–
Domácí paštika z kachních jater s hruškou plněnou brusinkami, bageta	89,–
Talián s křenem a hořčicí, chléb	79,–
Variace nakládaných sýrů s čerstvými bylinkami a brusinkami, chléb	99,–
Nakládaný Hermelín s marinovanou cuketou, lilkem, paprikou a česnekem, zdobený plátky mandlí, česneková bageta	99,–
Pečený Hermelín na toastech s tomaty a bazalkovým pestem	99,–
Pečená červená řepa s variací listových salátů, kozím sýrem, piniovými oříšky a brusinkami, bageta	120,–
Carpaccio z hovězí svíčkové s bazalkovým pestem, parmazánem, bageta	130,–
Moravské uzené s křenem, okurkou, chléb	89,–
Pražené mandle	79,–

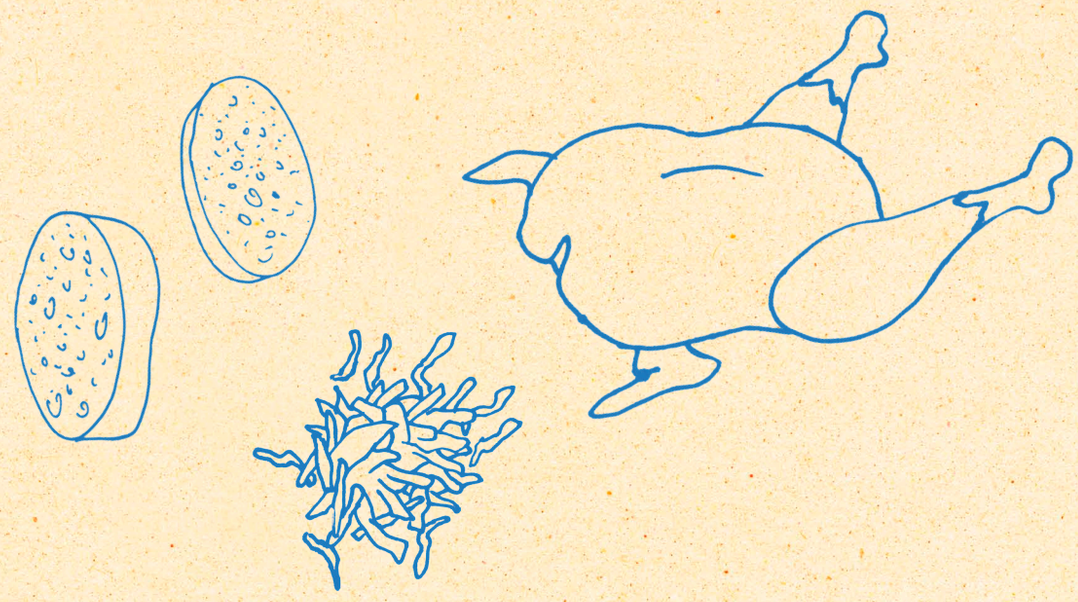


Polévky

Česnečka se smaženým chlebem a sýrem	40,–
Hovězí vývar s játrovými knedlíčky	40,–
Staročeská kulajda se ztraceným vejcem	60,–

Staročeská kuchyně

200g	Telecí lička na červeném víně, restovaná zelenina, bramborová kaše	249,–
250g	Špikovaná vepřová plec, červené zelí, domácí špekové knedlíky	189,–
200g	Španělský ptáček, domácí karlovarské knedlíky	169,–
150g	Hovězí svíčková na smetaně, brusinky, houskové knedlíky	169,–
150g	Hovězí guláš podávaný v rozpečeném chlebu s restovanou cibulkou	159,–
1ks	Pečené králičí stehno po staročesku, listový špenát, bramborové knedlíky	179,–
1ks	Dušené jehněčí kolínko, pečená červená řepa, pažitková kaše, omáčka z červeného vína	250,–
¼	Pečená kachna, červené zelí, bramborové či houskové knedlíky [dle vlastního výběru]	170,–
½	Pečená kachna, červené zelí, bramborové či houskové knedlíky [dle vlastního výběru]	240,–
700g	Pečená vepřová žebra na medu podávaná se zakysanou smetanou a barbecue omáčkou [jako přílohu doporučujeme ¼ v peci rozpečeného chleba]	199,–
1 ks	Pečené vepřové koleno s hořčicí, křenem a feferonkami, chléb	199,–



Bezmasá

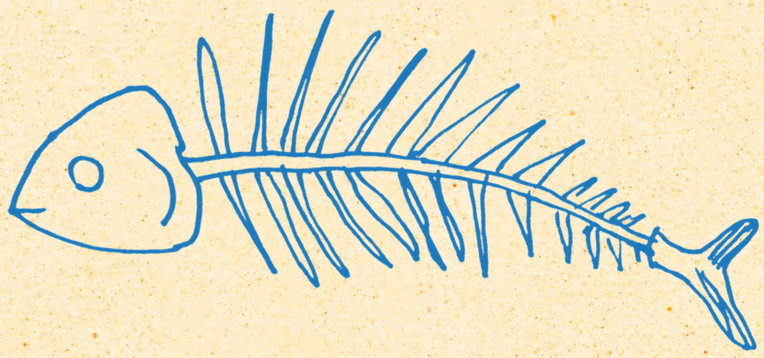
400g	Variace grilované zeleniny s fetou	129,–
100g	Smažený sýr	89,–

Strapačky [domácí bramborové noky]

300g	Strapačky s uzeným masem a kysaným zelím	159,–
300g	Strapačky s brynzou a restovanou anglickou slaninou	159,–
300g	Strapačky se špenátovými listy, smetanou, česnekem a nivou	159,–

Ryby

200g	Filátka pstruha pečená na másle s čerstvým oreganem, variace grilované zeleniny	199,–
200g	Filet ze šumavského sivena s vinnou omáčkou se smetanou	199,–
200g	Filet z lososa s holandskou omáčkou	199,–
200g	Filet z lososa na grilu s bylinkovým máslem	199,–



Hovězí maso [z jihoamerického býka]

250g	Flank steak	230,–
250g	Entrecote	279,–
200g	Beef steak ze svíčkové	299,–
	Omáčka dle vlastního výběru v ceně: Cibulová marmeláda s omáčkou demi glace / Omáčka Bearnaise / Omáčka se zeleným pepřem a smetanou / Mojo Verde s česnekem a koriandrem	
150g	Tatarák z hovězí svíčkové námi dochucený, topinky nebo na sucho opečený chléb	220,–
200g	Cheesburger z hovězího masa s anglickou slaninou a sýrem, hranolky	189,–
400g	Double cheesburger z hovězího masa s anglickou slaninou a sýrem, hranolky	240,–

Vepřové maso

200g	Vepřová panenka s hříbkovou omáčkou se smetanou	179,–
200g	Vepřová panenka plněná nivou zabalená v anglické slanině, omáčka demi glace	189,–
300g	Smažené řízečky z panenské svíčkové, okurka	199,–
300g	Vepřová krkovička v marinádě s čerstvou majoránkou a česnekem, omáčka demi glace	179,–
300g	Vepřová krkovička v marinádě s dijonskou hořčicí a šalotkou, omáčka demi glace	179,–

Drůbeží maso

200g	Krůtí steak s dijonskou smetanovou omáčkou a kapari	179,–
200g	Krůtí steak na bylinkovém másle s variací grilované zeleniny	189,–
200g	Kuřecí nudličky se žampiony, mandlemi, brandy, smetanou, česnekem a bazalkou	159,–
200g	Smažená kuřecí prsíčka, citron	139,–
200g	Smažená kuřecí kapsa se šunkou a nivou	169,–
200g	Kuřecí prsíčka na liškách se smetanou	179,–
200g	Kuřecí prsíčka v pikantní marinádě s cayennským pepřem, salát s kozím sýrem, cherry rajčaty, piniovými oříšky a balsamicem	189,–
200g	Kuřecí prsíčka s čerstvým rozmarýnem a česnekem, omáčka demi glace	159,–

Malé saláty

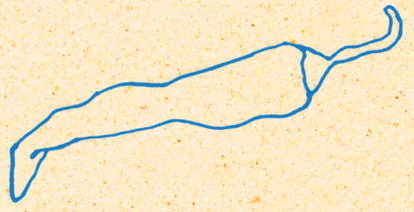
Coleslaw	55,–
Okurkový se zakysanou smetanou	60,–
Rajský s cibulí	55,–
Rajský s olivami a nivou	69,–
Míchaný	60,–
Šopský	69,–
Řecký	69,–

Velké saláty

s kousky pečeného lososa a olivami, bageta	189,–
s kuřecím masem a kukuřicí, bageta	159,–
„Caesar“ s česnekovými krutony a parmazánem	149,–
„Caesar“ s česnekovými krutony, kuřecím masem a parmazánem	189,–
Variace salátů s kozím sýrem, cherry rajčaty, sušenými rajčaty, anglickou slaninou, červenou cibulkou, piniovými oříšky a balsamicem, bageta	179,–
Variace salátů s cherry rajčátky, parmazánem, rukolou, piniovými oříšky, sušenými rajčaty a balsamicem, bageta	169,–

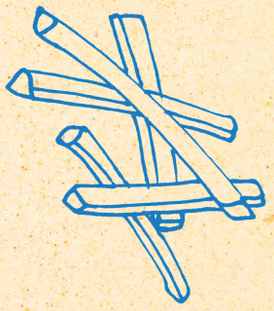
Zeleninové přílohy

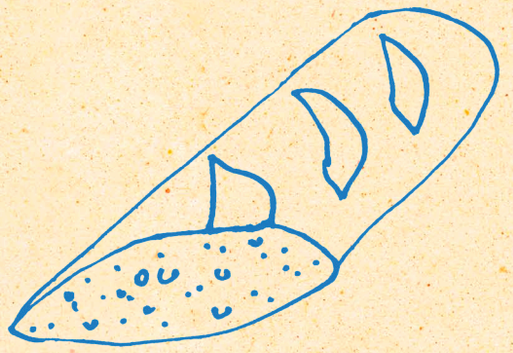
Variace grilované zeleniny s bylinkami	49,–
Restované zelené fazolky se slaninou	49,–
Listový špenát s česnekem, vejcem a smetanou	49,–

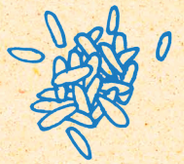


Přílohy

Rýže	35,–
Bramborová kaše	35,–
Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou	39,–
Zapékané brambory s bylinkami, smetanou a sýrem	49,–
Hranolky steakové	39,–
Bramboráčky	39,–
Pečené bramborové půlky se zakysanou smetanou	45,–
Karlovarské knedlíky	39,–
Houskové knedlíky	35,–
Špekové knedlíky	39,–
Bramborové knedlíky	35,–
Bylinková bageta	49,–
Česneková bageta	49,–
Špenátová bageta	49,–
Pečivo	4,–
V peci rozpečený chléb	20,–







Omáčky

Tatarská omáčka	25,–
Zakysaná smetana	25,–
Omáčka Barbecue	25,–

Dezerty

Domácí dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	79,–
Domácí povidlové taštičky s ořechovým máslem	69,–
Smažené švestky plněné marcipánem v Baileys omáčce	79,–
Grilovaný ananas s vanilkovou zmrzlinou	89,–
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou	79,–
Medovník	50,–

Další nabídka zmrzlin v našem zmrzlinovém menu.

Parkovací karty k dvouhodinovému stání na modré zóně jsou k dostání na baru v restauraci.

Na požádání Vám přineseme ½ porce za 70% ceny.

Při platbě požadujte účtenku z kasy.

Pivo [točené]

0,3l	Plzeňský prazdroj 12°	28,–
0,5l	Plzeňský prazdroj 12°	39,–
0,3l	Gambrinus 10°	23,–
0,5l	Gambrinus 10°	32,–

Pivo [lahvové]

0,5l	Plzeňský Prazdroj 12°	39,–
0,3l	Radegast nealko	27,–
0,5l	Velkopopovický kozel 10° tmavé	32,–
0,5l	Kvasnicové	45,–

Víno

0,2l	Bílé víno	45,–
0,2l	Červené víno	45,–
0,2l	Lambrusco	55,–
0,75l	Lambrusco bílé	220,–
0,75l	Lambrusco červené	220,–
0,75l	Bohemia Demi sekt	250,–
0,75l	Bohemia Regia brut	250,–
0,75l	Hrabal sekt brut	350,–

Další výběr vín je přiložen ve vinném lístku.

Aperitivy

0,1l	Cinzano Bianco	59,–
0,1l	Cinzano Dry	59,–
0,05l	Campari Bitter	59,–
0,05l	Royal Oporto červené	59,–

Vodka

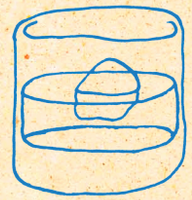
0,04l	Finlandia	55,–
0,04l	Smirnoff	55,–
0,04l	Absolut	55,–

Rum

0,04l	Rum tuzemský	45,–
0,04l	Cachaca Velho Barreiro	50,–
0,04l	Captain Morgan Spiced Gold	60,–
0,04l	Sailor Jerry Spiced Caribbean	70,–
0,04l	Matusalem Gran Reserva 15 let	110,–
0,04l	Zacapa Solera 23 let	155,–
0,04l	Havana Club	60,–
0,04l	Havana Club 5 let	70,–
0,04l	Havana Club 7 let	90,–

Whiskey, Bourbon

0,04l	Johnnie Walker red label	70,–
0,04l	Johnnie Walker black label	90,–
0,04l	Chivas regal	100,–
0,04l	Dimple 15 let	110,–
0,04l	Jameson	70,–
0,04l	Jameson 12 let	90,–
0,04l	Tulamore Dew	70,–
0,04l	Jim Beam	70,–
0,04l	Jack Daniels	90,–



Destiláty

0,04l	Slivovice Jelínek	55,–
0,04l	Meruňkovice Jelínek	55,–
0,04l	Hruškovice Jelínek	55,–
0,04l	Třešňovice Jelínek	55,–
0,04l	Hruškovice Williams	90,–
0,04l	Becherovka	50,–
0,04l	Fernet Stock	50,–
0,04l	Fernet Citrus	50,–
0,04l	Kahlua	60,–
0,04l	Baileys	65,–
0,04l	Grand Marnier	100,–
0,04l	Vaječný koňak	40,–
0,04l	Absinth	70,–
0,04l	Griotte	40,–
0,04l	Berentzen jablko	50,–
0,04l	Peprmint	40,–
0,04l	Jagermeister	65,–
0,04l	Calvados Loret	70,–
0,04l	Grappa Vendemmia	70,–

Tequila

0,04l	Olmeca Blanco	70,–
0,04l	Olmeca Gold	70,–
0,04l	El Jimador Blanco	80,–

Cognac, Brandy

0,04l	Metaxa 5*	70,–
0,04l	Metaxa 12*	90,–
0,04l	Martel v.s.	90,–
0,04l	Martel v.s.o.p.	140,–

Gin

0,04l	Beefeater	60,–
0,04l	Bombay Sapphire	70,–

Teplé nápoje

Espresso	39,–
Double espresso	59,–
Cappuccino	49,–
Macchiato	49,–
Latte macchiato	55,–
Vídeňská káva	55,–
Turecká káva	39,–
Irská káva	69,–
Alžírská káva	59,–
Horká čokoláda [vanilková, lesní plody, pomerančová, pálivá, mandlová, lískooříšková, karamelová, tradiční, bílá]	45,–
Čaj černý [zelený, ovocný]	39,–
Čaj z čerstvé máty	49,–
Grog	55,–
Svařené víno [bílé, červené]	59,–

Domácí Ice Tea

0,6l	Sweet Berries	69,–
0,6l	Cream Orange	69,–
0,6l	Morgentau	69,–
0,6l	Jungpana Darjeeling	69,–
0,6l	Ice tea z čerstvé máty	69,–

Mléčné koktejly

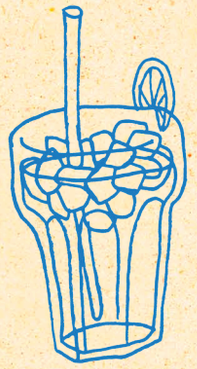
0,3l	vanilkový, čokoládový, banánový	55,–
0,3l	Ice coffee Latte	50,–
0,3l	Ice coffee Latte s příchutí [čokoláda, vanilka, Amaretto, Malibu]	55,–
0,3l	Ice coffee s vanilkovou zmrzlinou	55,–

Míchané alkoholické nápoje

CUBA LIBRE [Havana club, limetka, cola]	90,–
CAIPIRINHA [Cachaca, limetka, hnědý cukr, ledová tříšť]	99,–
PIŇA COLADA [Havana Club, Monin kokos, ananasový džus, smetana]	120,–
B 52 [Grand Marnier, Kahlua, Bailey's]	95,–
DAIQUIRI [Havana club, limetová šťáva, ledová tříšť, moučkový cukr]	89,–
MOJITO [Havana club, máta, hnědý cukr, ledová tříšť, limetka, soda]	120,–
TEQUILA SUNRISE [tequila, grenadine, pomerančový džus]	99,–
MARGARITA [tequila, triple sec, citronová šťáva]	99,–
COSMOPOLITAN [vodka, brusinkový džus, limetová šťáva, triple sec]	99,–
BLOODY MARY [vodka, tomatový džus, sůl, pepř, tabasco, worchester]	89,–

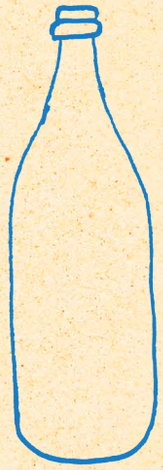
Míchané nealkoholické nápoje

VIRGIN COLADA [ananasový džus, smetana, Monin kokos]	69,–
VIRGIN MOJITO [máta, soda, hnědý cukr, limetka, ledová tříšť]	69,–
VIRGIN CAIPIRINHA [ginger ale, hnědý cukr, limetka, ledová tříšť]	69,–
ACHIMOVO TORNÁDO [jablečný džus, Monin kokos a meloun]	69,–



Nealkoholické nápoje

0,3l	Domácí citronáda	45,–
0,3l	Kofola	28,–
0,4l	Kofola	37,–
0,33l	Coca–Cola Light	39,–
0,33l	Coca–Cola Zero	39,–
0,3l	Coca–Cola, Fanta, Sprite, Tonic	39,–
0,33l	Aquila neperlivá	35,–
0,3l	Soda	30,–
0,33l	Mattoni	35,–
0,33l	Mattoni [citron, grep, pomeranč]	35,–
0,25l	Bonaqua jemně perlivá	30,–
0,75l	Aquila neperlivá	65,–
0,75l	Mattoni Grand	65,–
0,33l	Aquila Ice Tea [citron, broskev, zelený čaj]	35,–
0,2l	Granini [pomeranč, jablko, černý rybíz, broskev, grapefruit, banán, jahoda, multivitamin, ananas, hruška]	35,–
0,25l	Kinley [Bitter lemon, Ginger ale]	39,–
0,25l	Red Bull	65,–



podporujeme TUZARSFILM → www.youtube.com/user/lluukkyy28

design © fpolak.eu & teodorik.com

Jak se Vám u nás líbilo?
Své připomínky či dotazy můžete zasílat na info@ubulinu.cz, nebo použijte box, který je u východu z restaurace.
Děkujeme!

Restaurace U Bulínů
Budečská 2, Praha 2, 120 00
IČO: 67403131

otevřeno denně 11.00—23.00
info@ubulinu.cz | +420 224 254 676
www.ubulinu.cz

U nás se nekouří!

‘Žádná láska není taková, jako láska k jídlu’