

Jídelní lístek

PENZION NA FAŘE



Historie farní budovy

Vlastní farní budova pochází z 2. poloviny 18. století. Stavba není v historických pramenech příliš podrobně doložena. Účetní knihy farnosti jsou dochovány až od r. 1780. V pamětní knize najdeme stručný zápis, kde se uvádí k roku 1756 - "dne 25. června byl položen základní kámen pro stavbu nového farního domu dubeneckého ctihodným páterem Stephanem Pepem, Soc. Jesu, toho času superiorem žirečské residence. Tento kámen leží v rohu farního kostela orientován proti farnímu domu, levé části". Další informace pamětní kniha neobsahuje. Účetní knihy zachycují často jen drobnou běžnou údržbu, jako sklenářské opravy, drobné opravy střech, vybílení místností, opravy kamen a podobně. Na faře pobývalo několik farářů, přesné informace nejsou známy.

V historii farní budovy je významný rok 1866, kdy ve válce Rakouska s Pruskem byla nakrátko sídlem hlavního stanu rakouské armády. V důsledku toho zde pobýval princ Leopold a princ Vilém, dále vrchní velitel rakouské armády, polní zbrojmistr rytíř Ludvík von Benedek, i řada rakouských generálů. Fara, hospodářské budovy i kostel byly přeplněny vojskem. Dle historiků byla dubenecká pole určena jako místo bitvy, ale díky chybě ve velení rakouské armády se stalo, že obec byla plánované bitvy ušetřena. Dne 1. července 1866 přišla do vsi pruská armáda v plné zbroji a rakouská armáda byla na ústupu. Prušáci zabírali lidem v obci drůbež a dobytek, což vyvolávalo všeobecnou nespokojenost. Farní budova sloužila jako lazaret a farář zde ošetřoval nemocné vojáky.

V těžkých dobách obou světových válek bývali faráři morální oporou obyvatel Dubence a přilehlého okolí. Za první světové války zde žil a působil farář Alexander Jareš, za druhé světové války pak děkan a vikář Josef Pich.

V roce 1947 se na dubeneckou faru přestěhoval farář Bernard Toman se svými rodiči a sestrou Annou Bohuslavou. Anička byla obdařena výjimečnými schopnostmi brát na sebe nemoci druhých lidí i přesto, že sama trpěla silnými bolestmi a byla upoutána na lůžko. Za jejími léčitelskými schopnostmi přijížděli lidé ze všech koutů naší republiky. Očitými svědky těchto událostí je prokázáno, že měla viditelná stigmata. Rodina Tomanových zde žila 10 let. Pamětní deska A. B. Tomanové je umístěna ve vstupní hale v budově fary.

Roku 1989 byla farní budova předána Biskupskému gymnáziu v Hradci Králové a o prázdninách byla částečně obývána studenty. Nakonec i tato aktivita ustala a vlastní farní budova a přilehlé hospodářské objekty zůstaly neobydlené, chátraly a postupně se rozpadaly.

V roce 2007 firma Paclík s.r.o. odkoupila všechny objekty od církve za účelem rekonstrukce areálu na penzion. Cílem tohoto snažení bylo zachránit kulturní památku před totální zřádkou. Od roku 2008 probíhala příprava projektu s názvem „Obnova areálu bývalé fary Dubenec č. p. 1“, na jehož realizaci se podařilo získat dotaci z fondů Evropské unie. V březnu roku 2012 začala za dohledu památkářů komplexní rekonstrukce areálu fary do dnešní podoby. Z původní farní budovy je penzion se stylovými pokoji, v objektech, kde se dříve nacházely chlévy, kočárovna, vozová kolna a koňské stáje, je dnes restaurace, salónek, wellness a společenský sál. Stavební práce byly ukončeny v dubnu roku 2013 a provoz penzionu zahájen 1. května téhož roku.

Věříme, že návštěva naší restaurace Vám přinese nezapomenutelné zážitky z míst, kterými prošla dávná historie.

POLÉVKY

0,3 l	<i>Hovězí vývar z hovězí oháňky s kořenovou zeleninou</i>	30,- Kč
0,3 l	<i>Staročeský oukrop s bramborami</i>	20,- Kč

SPECIALITY

6 ks	<i>Staročeské zelňáky</i> (placky z kysaného zelí, domácích klobásek s česnekovou zakysanou smetanou)	119,- Kč
5 ks	<i>Panenští ondráši</i> (medailonky z vepřové panenky pečené v bramborákovém těstě)	159,- Kč
450 g	<i>Krkonošský kohát</i> (variace grilovaných mas podávaných na smrčkové větvi)	290,- Kč

HLAVNÍ CHODY

200 g	<i>Pečená kuřecí prsa plněné listovým špenátem a přelitá tymiánovým máslem</i>	145,- Kč
150 g	<i>Kuřecí prsa vařená v páře s jarní zeleninou</i>	120,- Kč
300 g	<i>Vepřová krkovička marinovaná s čerstvým rozmarýnem, podávaná s grilovanou zeleninou</i>	160,- Kč
200 g	<i>Filírovaná vepřová panenka se sušenými švestkami v anglické slanině</i>	170,- Kč
200 g	<i>Steak z argentinské hovězí květové špičky (Ball tip) s cibulovou marmeládou</i>	210,- Kč
200 g	<i>Grilovaný steak z hovězího pupku</i>	210,- Kč

Pokrmý z hovězího masa nabízíme:

- s fazolovými lusky dvou barev se slaninou
- se směsí lesních hub ve smetanové omáčce
- s grilovanou zeleninou

BEZMASÉ POKRMY

	<i>Omeleta ze tří vajec plněná rajčaty, jarní cibulkou a sýrem</i>	55,- Kč
4 ks	<i>Dubenecké knedlíky plněné ovocem sypané strouhaným perníkem a cukrem, přelité máslem</i>	55,- Kč

DĚTSKÉ POKRMY

100 g	<i>Smažený kuřecí řízek s vařenými bramborami</i>	65,- Kč
100 g	<i>Přírodní kuřecí řízek na másle s vařenými bramborami</i>	65,- Kč
200 g	<i>Bramborové šišky s mákem</i>	40,- Kč

SALÁTY

250 g	<i>Farmářský salát s kousky nivy, slaninovými chipsy, česnekovými křutóny a ztracným vejcem</i>	110,- Kč
250 g	<i>Zeleninový salát s restovanými kuřecími játry</i>	110,- Kč
250 g	<i>Zeleninový salát s hermelínovými výsečemi a brusinkovou remuládou</i>	110,- Kč
250 g	<i>Míchaný zeleninový salát s pečenými žampiony, podávaný s grilovanými proužky hovězího masa přelité lehkým křenovým dresinkem</i>	140,- Kč

NĚCO MALÉHO, ALE I VELKÉHO

K PIVU A NEJEN K NĚMU

120 g	Škvarky v sádle, domácí chléb a cibulka	45,- Kč
120 g	Pražené grundle	45,- Kč
120 g	Konfitovaná drůbeží játra ve vepřovém sádle podávaná za studena s cibulkou a domácím chlebem	45,- Kč
1 ks	Hermelín pečený ve staročeském koření, domácí chléb	45,- Kč
150 g	Řízek z krkovic smažený na sádle, podávaný na domácím chlebu	65,- Kč

PŘÍLOHY

200 g	Vařené brambory maštěné máslem	20,- Kč
200 g	Šťouchané brambory s cibulkou	25,- Kč
200 g	Domácí steakové brambory pečené ve slupce	28,- Kč
3 ks	Domácí bramboráčky	35,- Kč
160 g	Divoká rýže	28,- Kč
200 g	Zelenina dušená na másle	35,- Kč
200 g	Grilovaná zelenina	35,- Kč
200 g	Fazolové lusky dvou barev se slaninou	35,- Kč
200 g	Smažené bramborové hranolky	28,- Kč
50g	Domácí tatarská omáčka	15,- Kč
50g	Kečup	10,- Kč
2ks	Domácí chléb	10,- Kč

DEZERTY

1ks	Staročeský trhanec přelitý horkou višňovou omáčkou	45,- Kč
2 kopečky	Zmrzlina dle nabídky	15,- Kč
	Zmrzlinový pohár	35,-Kč

*Vážení hosté,
děkujeme, že jste navštívili naši restauraci. Věříme, že si
vyberete z naší nabídky, budete spokojeni a opět nás navštívíte.*

*Příprava některých našich jídel je časově náročná a proto se předem omlouváme
za případné delší čekání.*

Přejeme Vám dobrou chuť!