

# HISTORIE DÁVNO, MINULÁ A SOUČASNÁ

## RESTAURANT V. R. LEVSKÝ

O panu Levském jsme se poprvé dozvěděli v roce 2002, když jsme rekonstruovali suterénní prostory pro naši restauraci. Během přestavby „sklepu“, který je více než 100 let starý, jsme 20. prosince téhož roku objevili v nenápadné místnůstce, úplně v rohu a pod nánosem hlíny cosi, co vypadalo jako hodně stará kniha.

*“Kdo byl tím  
záhadným  
spisovatelem, který  
dokázal skloubit chuť  
a vůni surovin...”*

Radost z nálezů byla o to větší, když jsme zjistili, že se jedná o starou kulinářskou knihu plnou výborných receptů. I když byla kniha na půl rozpadlá a místy nečitelná, i přesto jsme pár úžasných receptů zvládli přečíst. Naše nadšení pak ještě vzrostlo, když jsme zjistili, že kniha neobsahuje pouze staročeské, ale také světové recepty, které se v tehdejší době u nás zřídka vydávaly. A tak začalo naše pátrání za autorem této vzácné sbírky. Vlivem času se však nedochovala původní vazba, a jediné čeho jsme se tak mohli držet při pátrání v ostravských a později i opavských archívech bylo neúplné číslo vydání na malém útržku s podivným a tajuplným podpisem V.R. Levský.

Kdo byl tím záhadným spisovatelem, který dokázal skloubit chuť a vůni surovin tak, že už jen po pouhém přečtení se vám začínají sbíhat sliny a jediné na co dokážete myslet je hlad a jak jej ukojit? A tak celí hladoví po dalších informacích jsme se pustili do pátrání. A navíc myšlenka, že by se naše restaurace mohla pyšnit jeho jménem, byla tak lákavá, že nešlo odolat. V ostravských archívech jsme při hledání zjistili, že pan Levský vůbec není tak záhadný a neznámý jak se nám zprvu zdálo, ale pouze upadl v zapomnění vlivem nešťastného vývoje dějin. Naopak ve své době byl velmi uznávaný a slavný nejen v zemích rakousko-uherských, ale také za hranicemi. Bohužel i přesto se nám toho o panu Levském do dnešních dnů moc nedochovalo.

Podařilo se nám zjistit, že se pan Levský narodil blízko Krakova v Polsku, odkud pocházela jeho maminka. Otec byl původem z carského Rusi a snad i tam můžeme hledat původ jeho jména V.R. Levský. Pátrali jsme taktéž v matrikách a archívech města Opavy, kde s největší pravděpodobností žil a vystudoval místní gymnázium.



obr. 01 Takto vypadala dnešní letní terasa.

obr. 02 Rekonstrukce byla nekonečná a náročná, ale vše probíhalo s úsměvem.

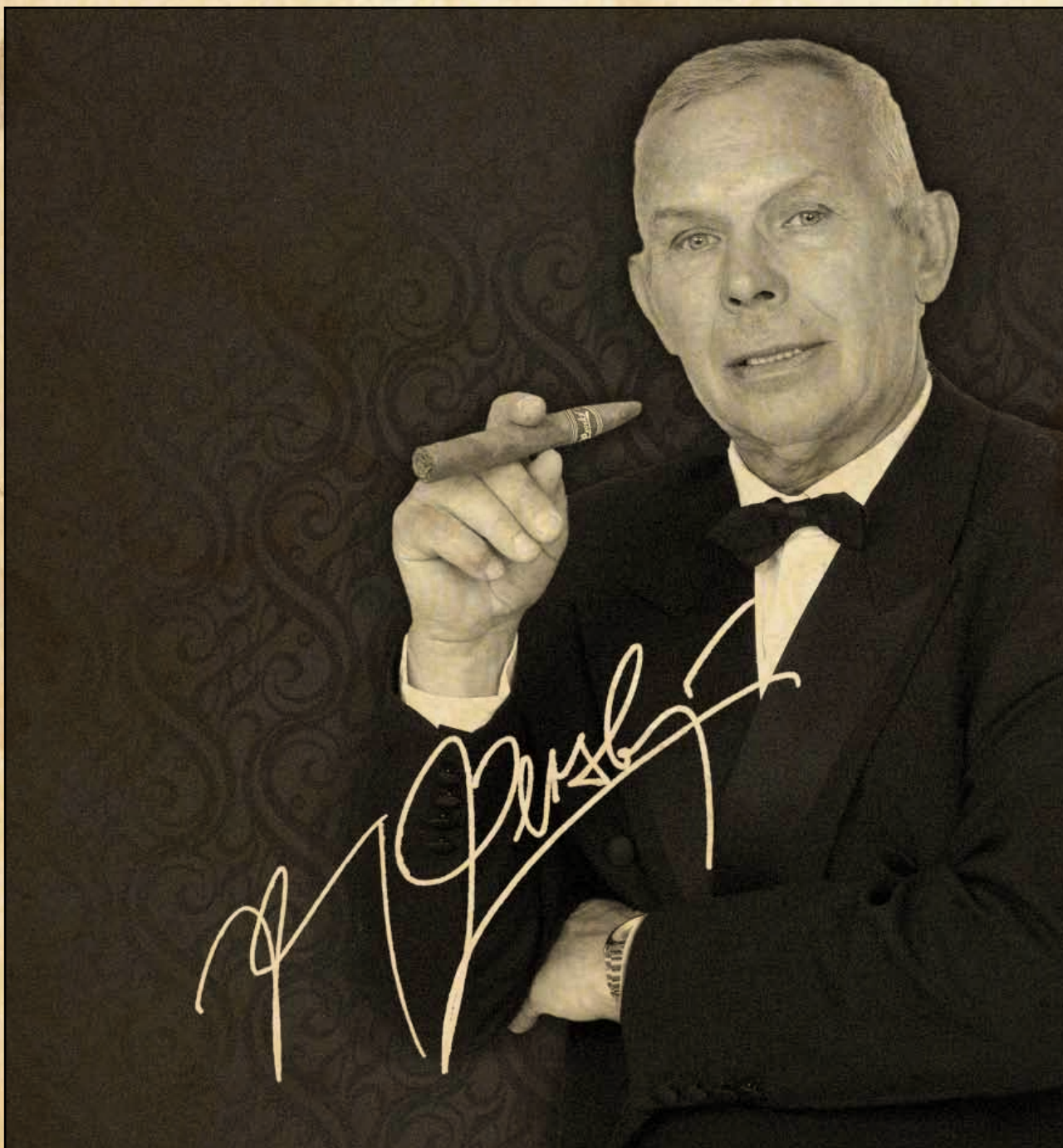


Bohužel se nám však nepodařilo zjistit, co nebo jaká jména se skrývají pod písmeny V.R. Avšak jisté je, že někdy mezi lety 1871-1876 vstoupil do CK armády, kde začala jeho cesta napříč světadílů a také budoucí slibná kariéra spisovatele a kulináře.

Jeho tehdejší recepty usnadňovaly a pomáhaly tehdejším kuchařkám s výrobou pokrmů natolik, že se staly nedílnou součástí našich novodobých gastronomických zásad a zvyků. Stal se prvním propagátorem oboustranného rožnění a opékání zprudka, dnes velmi populárního barbeque. Začal také jako jeden z prvních používat marinády a směsice cizokrajných koření, které jsou v dnešní době již velmi dobře známy, avšak tehdy zcela nepoužívané. Toto koření i zkušenosti si přivezl ze svých armádních výprav po malé Asii a Africe, kde jako důstojník působil pět let. Snad právě tam se zrodily jeho bohaté zkušenosti s grilem, opékáním a rožněním. V těchto dobách byl totiž ote-

vřený oheň jedinou možností, jak si něco dobrého připravit k snědku. Navíc jsme vypátrali, že svého času byl pravidelným a vyhledávaným přispěvatelem do různých novin a denníků. Nejslavnější byla jeho rubrika „kulinářský recept“, která vycházela několik let. Jeho díla byla také publikována v dalekých zemích a v mnoha jazycích, neboť značnou část si dokázal přeložit sám. Dokonce se nám podařilo zjistit, že si tím slušně vydělával a dokázal si tak v roce 1923 v Dánsku koupit dvě restaurace. Bohužel s příchodem války se blížil i konec krásných starých časů a někde tady končí i stopa pana Levského.

Pán V. R. Levský byl cestovatel, voják, podnikatel, spisovatel, sběratel a především výborný kulinář. Snad je jen ironií osudu, že se o tak geniálním člověku dochovalo tak málo. A tak nám pomozte znovu objevovat zašlou slávu tehdejší doby a pojďme ve stopách pana V.R.Levského psát novou historii...



*Jedna z dochovaných fotografií slavného génia V. R. Levského.*

# Chut'ovky

6 ks	<b>Šneci po burgundsku</b> s křupavým toastem .....	<b>79,-</b>
160g	<b>Smažené kuřecí řízečky</b> se zeleninou .....	<b>69,-</b>
50g	<b>Parmská šunka prosciuto</b> .....	<b>49,-</b>
100g	<b>Nakládaný hermelín</b> s chlebem .....	<b>55,-</b>
300g	<b>Talíř se čtyřmi druhy sýra a olivami</b> .....	<b>85,-</b>
1 ks	<b>Topinka</b> s česnekem, kuřecím masem a sýrem .....	<b>85,-</b>

*"Až bude pokácený poslední strom, až bude poslední reka otrávená, až bude chycená poslední ryba, tehdy poznáme, že peníze se nedají jíst."*

Indiáni Kmene Cree

## ŠNECI PO BURGUNDSKU

\* ORIGINAL PRODUCT BY LEVSKÝ \*



TUCET ŠNEKŮ S BYLINKOVÝM MÁSLEM A TOASTEM

**125<sup>Kč</sup>,-**

## Polévky

0,33l **Valašská zelňačka s uzeninou** ... **35,-**

0,33l **Česnekačka se sýrem a vejcem** ..... **35,-**

0,33l **nebo dle denní nabídky** ..... **25,-**

**Žádná láska není tak opravdová, jako láska k jídlu.**

George Bernard Shaw



# Hlavní jídla

„S **PLNÝM ŽALUDKEM** SE **PŘEMÝŠLÍ TĚŽCE,**  
ALE ZATO **LOAJÁLNĚ.**“ *Gabriel Laub*

200g **Kuřecí steak na bylinkách** · 109,-  
*doporučujeme se šťouchanými brambory*

150g **Kuřecí steak**  
se zapečeným sušeným rajčetem a sýrem · 125,-  
*doporučujeme se smaženými steakovými brambory*

150g **Smažená kuřecí prsa**  
nadívaná roquefortovým sýrem a šunkou · 125,-  
*doporučujeme s vařenými brambory*

200g **Smažený kuřecí řízek**  
s mandlemi · 119,-  
*doporučujeme s vařenými brambory*

500g **Smažený KOLOŘÍZEK**  
z vepřové krkovic s vařenými brambory · 199,-

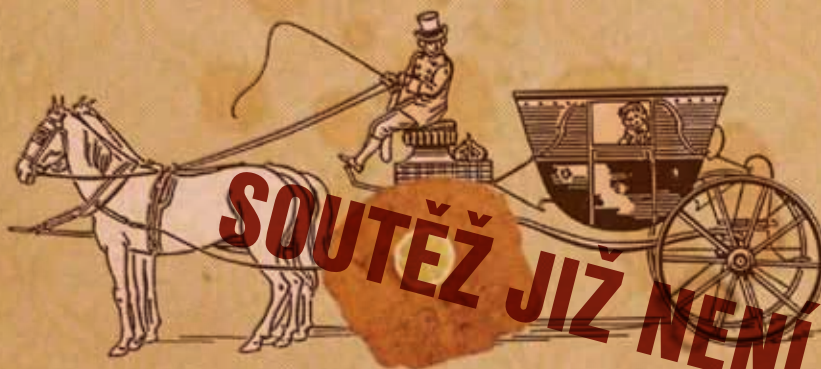
250g **Vepřový steak z krkovičky**  
**ALL INCLUSIVE**  
s plátky slaniny, křenem,  
okurkem a chlebem · 139,-

200g **Rumpsteak v drceném pepři**  
s pečeným bramborem ve  
slupce a zakysanou smetanou · 199,-

150g **Hovězí poctivý guláš**  
sypaný cibulí s houskovým knedlíkem · 119,-

200g **Losos s teplou zeleninou,**  
holandskou omáčkou  
a vařenými brambory · 169,-

## Řízek jako kolo od vozu



Pokud ho sníte do 15 minut - máte ho zdarma

**RESTAURANT V.R.LEVSKÝ**  
Škroupova 4 (vedle stodolní) [www.levsky.cz](http://www.levsky.cz)

Akce na „Kolořízek“ byla snad neúspěšnější z těch větších akcí, které jsme pořádali a setkala se s největším ohlasem.  
Akce probíhala na jaře a v létě 2010 - časový rekord, za který se podařilo kolořízek zdolat, byl 12,5 minuty.



# Placky - Těstoviny - Palačinky

150g **Pikantní vepřová směs** na  
domácím bramboráku se zeleninou a sýrem **139,-**

2ks **Vepřové kousky**  
na houbách zavinuté v palačince ..... **129,-**

150g **Delikátní kuřecí kousky**  
se zeleninou na domácím  
bramboráku sypané sýrem ..... **139,-**

150g **Špagety po boloňsku**  
s mletým masem, zeleninou a sýrem ..... **99,-**

150g **Fusilli s kuřecím masem**  
se smetanou a sýrem EL GRILO ..... **99,-**

2ks **Palačinka s kuřecím masem**  
se smetanou a listovým špenátem ..... **119,-**



**DOBŘE JÍDLO,  
DOBŘE PITÍ  
PRODLUŽUJÍ ŽIVOBYTÍ.**

**EXPERIENCE + EXPERIMENT = SUCCESS**

Science and skill applied to everyday household equipment banish drudgery and make the daily task a pride and pleasure.

place over a century of experience at your service, but still they test and experiment and embody fresh discoveries in their appliances so that you may always have the Best.

Ask your local Gas Showrooms to show you how, in the "NEW SUBURBIA" Cooker, Science enables you to control heat and to secure greater even efficiency with reduced gas consumption.

Gasoline Bunkie "P" use for gas cooking.

**THE V.R. LEVSKY**  
**'NEW SUBURBIA'**  
**GAS COOKER**

## Bezmasé menu

100g **Grilovaný sýr**  
s ručně dělaného sýru  
**EL GRILO** ..... **69,-**  
*doporučujeme se smaženými steakovými  
brambory a česnekovým dipem*

300g **Kus-kus** se zeleninou  
a bylinkovým jogurtem ..... **85,-**

300g **Domácí bramborový**  
placek se zeleninovou  
směsí a sýrem ..... **99,-**



# Speciality

300g **Masový copánek** z hovězího, vepřového a kuřecího masa ..... 145,-

**... OCHUTNEJTE SPECIÁLNÍ HOVĚZÍ MASO Z JIŽNÍ AMERIKY, KTERÉ JE URČENÉ POUZE NA STEAKY, PODÁVÁNO S PEČENÝM BRAMBOREM VE SLUPCE A ZAKYSANOU SMETANOU**

200g **Rumpsteak ANGLÁN** se šunkou a sázeným vejcem ..... 225,-

200g **Rumpsteak STRINBERG** s hermelínovým závojem ..... 225,-

200g **Rumpsteak EL GRILO** se zapečeným ručně dělaným sýrem ..... 225,-

500g **Jihoamerický tatarák** s topinkami ..... 499,-

**... PŘI OBJEDNÁVCE 24 HODIN PŘEDEM JSOU TAKÉ MOŽNÉ PEČENÉ KACHNY, ŽEBRA, KOLENA, NEBO SPECIEÁNÍ RAUTY DLE VAŠICH PŘEDSTAV**

# Saláty

250g **Šopský salát** s balkánským sýrem ..... 79,-

250g **Řecký salát** s olivami ..... 89,-

300g **Zeleninový salát s kuřecím masem**, dresinkovou zálivkou, sýrem a toastem ..... 99,-

# Dezerty

1ks **Ovocný pohár** se zmrzlinou, šlehačkou a čokoládou ..... 59,-

2ks **Palačinka** se zmrzlinou, šlehačkou a javorovým sirupem ..... 69,-

1ks **Originál medovník Marlenka** ..... 35,-



## Přílohy

200g	<b>Smažené steakové brambory nebo hranolky</b> .....	25,-
200g	<b>Vařené brambory s máslem</b> .....	25,-
200g	<b>Šťouchané brambory s máslem</b> .....	25,-
150g	<b>Pečený brambor ve slupce a zakysanou smetanou</b> .....	29,-
200g	<b>Domácí bramborové placičky</b> .....	35,-
200g	<b>Vařená teplá zelenina na másle a bílém víně</b> .....	45,-
1ks	<b>Košík s pečivem</b> .....	10,-

## Omáčky

50g	<b>Tatarská omáčka</b> .....	15,-
50g	<b>Ďábelská omáčka</b> .....	15,-
50g	<b>Bylinkový dip</b> .....	20,-
50g	<b>Česnekový dip</b> .....	20,-
50g	<b>Hořčice nebo kečup</b> .....	10,-

## Slané chuťovky

<b>Mexické nachos s BBQ omáčkou</b> .....	39,-
<b>Pražené teplé mandle</b> .....	39,-
<b>Španělské olivy</b> .....	35,-
<b>Sýrové tyčinky</b> .....	20,-
<b>Solené arašidy</b> .....	20,-
<b>Chipsy Layś</b> .....	20,-



**Je-li vůbec něco  
smutnějšího než  
zneuznaný g enius,  
je to nepochopen y  
 aludek.**

Honor  De Balzac

## Pivo

0,5l	Čepovaný Ostravar 12°	30,-
0,3l	Čepovaný Ostravar 12°	17,-
0,5l	Čepovaný Staropramen 10°	27,-
0,3l	Čepovaný Staropramen 10°	16,-
0,5l	Čepovaný NEFILTROVANÝ Staropramen 12°	29,-
0,3l	Čepovaný NEFILTROVANÝ Staropramen 12°	17,-
0,5l	Staropramen tmavý láhev 10°	29,-
0,33l	Nealkoholická Stella Artois láhev	29,-
0,33l	Birell světlý láhev	25,-
0,5l	Birell polotmavý láhev	29,-

## Aperitivy

0,1l	Martini Extra Dry	39,-
0,1l	Martini Bianco	39,-
0,1l	Martini Rosso	39,-

## Likéry

0,04l	Griotka	31,-
0,04l	Becherovka	31,-
0,04l	Fernet Stock	31,-
0,04l	Fernet Stock citrus	31,-
0,04l	Magistr	31,-
0,04l	Zelená	31,-
0,04l	Jägermeister	55,-

## Rumy

0,04l	Rum Božkov	31,-
0,04l	Che Guevara	39,-
0,04l	Key rum tmavý	39,-
0,04l	Captain Morgan spiced	45,-
0,04l	Havana Club Aňejo Blanco	55,-
0,04l	Havana Club Aňejo Especial	55,-

*Být otlým není  
tělesná vlastnost  
– to je světový názor.*

Kurt Tucholský



## Destiláty

0,04l	<b>Vodka Božkov</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Vodka Finlandia</b> .....	<b>45,-</b>
0,04l	<b>Vodka Smirnoff</b> .....	<b>45,-</b>
0,04l	<b>Jelzin jablko</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Jelzin fíkový</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Jelzin Jahoda</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Jelzin lesní směs</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Jelzin gold power</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Jeřabinka od Hillse</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Borovička</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Plum vodka od Jelínka</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Slivovice od Jelínka</b> .....	<b>39,-</b>
0,04l	<b>Hruškovice od Jelínka</b> .....	<b>39,-</b>
0,04l	<b>Hruškovice prémium od Jelínka</b> .....	<b>45,-</b>
0,04l	<b>Myslivec</b> .....	<b>39,-</b>
0,04l	<b>Absinth</b> .....	<b>55,-</b>
0,04l	<b>Beefeater gin</b> .....	<b>45,-</b>
0,04l	<b>Tequila Olmeca silver, gold</b> .....	<b>75,-</b>
0,04l	<b>Metaxa *****</b> .....	<b>55,-</b>

## Whisky a Burbony

0,04l	<b>Seven Crown</b> .....	<b>31,-</b>
0,04l	<b>Ballantine's</b> .....	<b>45,-</b>
0,04l	<b>Four Roses</b> .....	<b>45,-</b>
0,04l	<b>Tullamore</b> .....	<b>55,-</b>
0,04l	<b>Jameson</b> .....	<b>55,-</b>
0,04l	<b>Johny Walker red</b> .....	<b>55,-</b>
0,04l	<b>Jack Daniels</b> .....	<b>75,-</b>

## Nealkoholické nápoje

0,1l	<b>Čepovaná kofola</b> .....	<b>7,-</b>
0,33l	<b>RC Cola</b> .....	<b>26,-</b>
0,33l	<b>RC Cola light</b> .....	<b>26,-</b>
0,33l	<b>Tonic</b> .....	<b>26,-</b>
0,33l	<b>Ice Tea</b> .....	<b>26,-</b>
0,25l	<b>Vinea</b> .....	<b>26,-</b>
0,33l	<b>Rajec neperlivý, jemně perlivý, perlivý</b> .....	<b>26,-</b>
0,2l	<b>Jupí juice - pomeranč, jablko, jahoda, černý rybíz, multivitamin, banán, hruška, broskev, ananas, grep</b> .....	<b>26,-</b>



0,25l	<b>Orangina</b> .....	<b>26,-</b>
0,25l	<b>Semtex</b> .....	<b>45,-</b>
0,25l	<b>Red Bull</b> .....	<b>55,-</b>

## Teplé nápoje

7g	<b>Espresso</b> s mlékem .....	<b>31,-</b>
7g	<b>Espresso piccolo</b> s mlékem .....	<b>31,-</b>
7g	<b>Turecká káva</b> s mlékem .....	<b>31,-</b>
7g	<b>Vídeňská káva</b> se šlehačkou .....	<b>31,-</b>

0,25l **Horký čaj** - černý, ovocný nebo zelený s cukrem, citronem a medem ..... **29,-**

0,2l **Svařené víno** - bílé nebo červené **31,-**

0,2l **Svařený hruškový juice**  
s hruškovicí a skořicí ..... **45,-**

0,2l **Svařený jahodový juice**  
s rumem, skořicí a šlehačkou ..... **45,-**

**Při jídle a při vdavkách se  
musí dbát vlastní chuti,  
a ne cizí vůle.**

Miguel de Cervantes



# Rozlévaná vína

0,2l	Müller Thurgau	28,-
0,2l	Veltlínské Zelené	28,-
0,2l	Ryzlink Vlašský	28,-
0,2l	Frankovka	28,-

# Sekty

0,75l	Bohemia demi-sec	200,-
0,75l	Znovín De-lux	400,-

# Jakostní suchá vína

## ZE ZNOJMA

0,75l	Sauvignon	150,-
0,75l	Rulandské Bílé	150,-
0,75l	Ryzlink Vlašský	150,-
0,75l	Ryzlink Rýnský	150,-
0,75l	Tramín Červený	150,-
0,75l	Muškát Moravský	150,-
0,75l	Veltlínské Zelené	150,-
0,75l	Svatovavřínecké	150,-

0,75l	Frankovka	150,-
0,75l	Rulandské Modré	150,-

## VÍNA Z NEJLEPŠÍCH TRATÍ ZNOJEMSKA

0,75l	Sauvignon	180,-
0,75l	Müller Thurgau	180,-
0,75l	Chardonay	180,-
0,75l	Ryzlink Rýnský	180,-
0,75l	Tramín Červený	180,-
0,75l	Muškát Moravský	180,-
0,75l	Veltlínské Zelené	180,-
0,75l	Svatovavřínecké	180,-
0,75l	Frankovka	180,-
0,75l	Rosé	180,-

## SPECIÁLNÍ KOLEKCE PŘÍVLASTKOVÝCH VÍN GENUS REGIS

Noblesní vína této řady jsou vína královského rodu - svým jménem připomínají slavný historický okamžik, kdy roku 1326 český král Jan Lucemburský povolil královskému městu Znojmu obchod se solí a vínem. Je to řada jemně aromatických vín s dokonalou vyváženou chutí.

0,75l	Sauvignon - pozdní sběr	250,-
0,75l	Ryzlink Rýnský - výběr z hroznů	250,-
0,5l	Tramín Červený - pozdní sběr	250,-
0,5l	Rulandské Šedé - pozdní sběr	250,-



# Historie současnosti

Po mnoha letech provozu naší restaurace V.R.Levský jsme u nás přivítali již tisíce hostů a uskutečnili stovky akcí - díky kterým jsme nasbírali spousty zkušeností. Vždy jsme se snažili o to, aby od nás hosté odcházeli co nejvíce spokojeni a rádi se k nám vraceli. Proto si také nesmírně vážíme všech našich stálých zákazníků, pro které jsme během těch let připravili spousty zajímavých akcí, které se vždy setkávaly s velkým úspěchem.

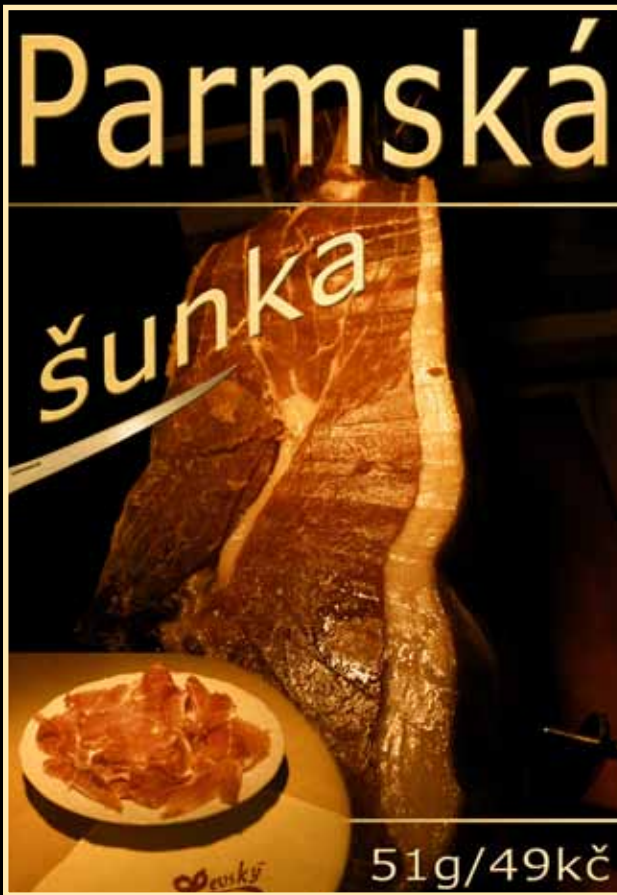
Proto nám dovolte nabídnout vám menší přehled těch nejuspěšnějších akcí, ze kterých jsme čerpali při sestavení tohoto jídelního a nápojového lístku. Byla by totiž velká škoda nepodělit se s vámi, našimi milými hosty o tak zajímavé dobroty jakými jsou domácí francouzští šneci, křehounký losos nebo kolořízek.

Akce „Kolořízek“ byla snad nejuspěšnější z těch větších akcí které jsme pořádali a která se setkala s největším ohlasem. Akce měla silnou mediální podporu jak v rozhlasu, tak na internetu, kde jste prostřednictvím videoklipu mohli sledovat jak se s tímto kolořízkiem poprali jedni z našich milých hostů. Během celého roku zároveň probíhala soutěž o co nejrychlejší spořádání této dobroty s tím, že pokud to někdo snědl do 15 minut, měl kolořízek zdarma. Rekordem se pak stal čas drobnějšího pána s časem 12:40, ale pod 14 minut to snědlo jen pár borců... avšak nezoufejte pod 15 minut se to opravdu zvládnout dá... tak vzhůru do toho a vyzkoušejte své síly a poperte se s naším kolořízkiem i Vy. I když už bez nároku na výhru.

Samozřejmě během let probíhají i menší akce, které se soustředí kupříkladu na denní menu, kterými jsme za tu dobu již proslulí. Jednou jsme ke každému menu rozdávali lahodný aperitiv, pak zase domácí moučníky, nebo během léta třeba ovoce. Občas také hosty rozmazlujeme parmskou šunkou, nebo nachos s BBQ omáčkou.

Hodně akcí se poslední dobou odehrává i na našich internetových stránkách [www.levsky.cz](http://www.levsky.cz) a na našem facebookovém profilu. Jednou takovou byla i spolupráce s portálem [slevomat.cz](http://slevomat.cz) díky kterému si během jediného dne zakoupilo voucher na „Lososa s baby zeleninou, holandskou omáčkou a bramborem“ bezmála 300 lidí. Dokonce se nám tuto hranici podařilo překonat při další akci se třemi pivy Ostravar 12 a domácími chipsami, kterých jsme prodali kolem tisíce kusů. Byť jsme byli mile překvapeni a zároveň zaskočení takovým zájmem hostů, vždy jsme se řídili tím, aby hosté od nás odcházeli co nejspokojenější.

Ne vždy jsme své síly soustředili jen na naší restauraci, občas jsme dělali a děláme i cateringové akce mimo... třeba na firemních akcích, soukromých oslavách svatbách a podobně. Jsme k tomu náležitě vyzbrojeni speciálním grilem na selata, který byl za tímto účelem vyroben a přenosnou chladicí pípou na pivo. To jsou pak grilované kůry jako malované a vzduchem tlačené pivo jako křen. To vše si u nás samozřejmě můžete zapůjčit. Samostatnou kapitolou jsou pak akce na „naše šneky“ kteří pocházejí původem z Francie a které chová náš šéfkuchař na své šnečí farmě. Již to zaručuje vysokou kvalitu a čerstvost této delikatesy. Šneky připravujeme dle osvědčené receptury po burgundsku (6 nebo 12 kusů), a to za velmi přijatelné ceny. **Vzhledem ke kvalitám a náročnosti chovu vám bohužel nemůžeme šneky nabídnout celoročně... proto neváhejte a v případě sezóny tuto specialitu u nás ochutnejte.**



Kontakt na Restaurant V.R.Levský: Tel: 596 111 374, [levsky@levsky.cz](mailto:levsky@levsky.cz), Škroupova 1114/4, Ostrava - Moravská Ostrava, 702 00

Otevírací doba: Po-Út 11:00 - 22:00, St-Čt 11:00 - 24:00, Pa 11:00 - 02:00, So 18:00 - 02:00, Ne zavřeno



# SIÓN 1999 LEVSKÝ D'OR

CHATEAU DE LEVION-SAN-RERUA



since **Levský** 1923

**V.R.LEVSKÝ RESTAURANT**

Škroupova 4, OSTRAVA I  
596 111 374 , [www.levsky.cz](http://www.levsky.cz)