



Viktorka

HERECKÉ MUZEUM

restaurace

wellness

muzeum

hotel

víceúčelový sál



Příběh Viktory – hereckého domu



Příběh hereckého domu Viktorka se začal psát již v roce 2011, kdy filmař Tomáš Magnusek společně s tehdejší starostou města Náchoda Janem Birke poprvé mluvili o nápadu vytvořit herecké muzeum či filmové studio. Původně mělo být muzeum vybudováno v Náchodě.

V lednu 2012 Magnusek poprvé navštívil dům čp. 12 v Ratibořicích z roku 1901 nazývaný Monaco, na který ho navedl jeho kamarád Václav Andrejs, spolumajitel budovy. O dva roky později se Magnusek rozhodl budovu koupit.

V únoru 2015 je podepsána smlouva o koupi nemovitosti a od té chvíle začíná období zajištění financování, tedy shánění partnerů a vyřizování úvěru. Dlužno říká, že drtivá většina oslovených firem, institucí, živnostníků, osobností a dalších subjektů projekt podpořilo. Ať už finančně či materiálově. Projekt není financován z Evropské unie.

V dubnu 2015 předává Ing. Arch. M. Pour studii a návrh architektonického řešení budovy a přístavby. V červnu jsou pak zahájeny bourací práce na původní budově, která byla v kritickém stavu. Vyměňuje se střecha a podřezává celá budova. V srpnu je hotový projekt Ing. Milana Slavíka z Nového Města nad Metují. V posledním měsíci roku 2015 manželé Magnuskovi dávají celému projektu název Viktorka.

V lednu 2016 se v Praze koná tisková konference k projektu, na kterou přichází desítky českých herců v čele s patronem hereckého muzea Martinem Dejdařem. V květnu získává Magnusek úvěr od České spořitelny a stavební práce na Viktorce se naplno rozjíždějí. Na přelomu srpna a září je hotová přístavba domu a pracuje se na zastřešení, mezitím se uvnitř původní budovy střídají řemeslníci.

Během celého roku 2016 navštěvují stavbu i někteří čeští herci. Mimo patrona Dejdaře i tehdejší prezident herecké asociace Jiří Hromada, rodačka z nedaleké České Skalice Eva Hrušková a krátce před dokončením v březnu 2017 i režisérka Pavlína Moskalýková se svojí maminkou Jiřinou Moskalýkovou. Rekonstrukce je ukončena v dubnu 2017, kdy je spuštěn provoz restaurace.

13. 5. 2017 je slavnostně otevřena celá budova pro veřejnost. Otevření se účastní mimo rodiny majitele také patron Martin Dejdar, herecká delegace v čele s legendou českého filmu Libuší Švormovou či kastelán Ratibořického zámku Ivan Česka.

Během období od otevření až do konce roku 2018 navštívili Viktorku desítky českých herců. Proběhlo zde několik besed, autogramiád, natáčení, filmových projekcí, tematických akcí, ale také svateb či večírků a dalších akcí. Od listopadu roku 2018 se Viktorka také stala domovem filmové rodiny Čechových ve stejnojmenném seriálu.

Děkujeme všem, kteří nám v uplynulých letech, ať už v období rekonstrukce či během těžkých počátečních provozních bolestí pomáhali, pomáhají a chtějí pomáhat dál.

manželé Magnuskovi

PŘEDKRMY



- | | | | |
|-------|---|--------|-------|
| 150 g | Topinka s masovou směsí T. Magnuska, podle jeho velikosti
hustá masová směs, topinka s česnekem, sýr eidam | 1,7 | 99 Kč |
| 150g | Bílé klobásky na černém pivu (specialita šéfkuchaře)
bílé klobásky, černé pivo, náš chléb | 1,7 | 99 Kč |
| 150 g | Sýry podle Ivana Vyskočila (vařil u nás poprvé v listopadu 2017)
variace sýrů – kostičky ve třech druzích koření, zelenina, náš chléb | 1,7 | 99 Kč |
| 150 g | Šunkový kornout, aneb RETRO není na škodu
šunka, křenová pěna s pestem, šlehačka, zelenina, náš chléb | 1,5, 7 | 99 Kč |



PŘEDKRMY

- | | | |
|--------|--|------------|
| 0,33 l | Tradiční gulášová polévka z Viktorky podle Igora Bareše | 39 Kč |
| | domácí gulášová polévka, cibulka | 1, 9 |
| 0,33 l | Česnečka podle Jiřího Krampola | 39 Kč |
| | vývar, šunka, sýr, cibulka, krutony | 1, 3, 7, 9 |



Herec Igor Bareš u nás poprvé vařil v září 2018 a nejen legendární bavič Jiří Krampol v prosinci 2017.

KUŘECÍ MASO



200 g	Kuřecí prsíčka špikované podle Jana Přeučila kuřecí prsíčka špikovaná slaninou		139 Kč
150 g	Smažený kuřecí řízek, citron, kyselá okurka kuřecí prsíčka obalena v trojobalu, citron, okurka	1, 3, 7	119 Kč
200 g	Kuřecí prsíčka s nivou podle Evy Hruškové kuřecí prsíčka, strouhaná niva, sušená rajčata	7	179 Kč
200 g	Kuřecí steak Viktorka, aneb z našeho prvního jídelního lístku kuřecí prsíčka na grilu, grilovaná zelenina		199 Kč

Manželé Eva Hrušková a Jan Přeučil jsou hosty Viktorky několikrát v roce. Herecký bard Jan Přeučil se objevuje ve filmech Tomáše Magnuska již od doby prvních Bastardů, stejně tak první filmová Popelka Eva Hrušková.



VEPŘOVÉ MASO



200 g	Krkovice marinovaná na rozmarýnu s medem podle šéfkuchaře vepřová krkovice, rozmarýn, med	149 Kč
200 g	Vepřový steak marinovaný po dijonsku podle Martina Dejgara vepřová krkovice na grilu, dijonská hořčice, cibule	139 Kč 10
200 g	Sladká panenka podle pana ředitele (nebojte, vyučený kuchař) vepřová panenka, červené víno, ovocná omáčka	199 Kč 12
300 g	Medailonky z panenky s cibulkou podle Jaroslavy Obermaierové vepřová panenka na grilu, cibulka	269 Kč 1

Herec Martin Dejdar i herečka Jaroslava Obermaierová navštěvují Viktorku také několikrát do roka a patří mezi herce, kteří projekt podporovali od samotného začátku.



HOVĚZÍ



200 g	Roštěná s cibulkou podle Jiřího Lábusa hovězí roštěná na grilu, restovaná cibulka	199 Kč
200 g	Roštěná „VIKTORKA“ (specialita šéfkuchaře) hovězí roštěná na grilu, ostrá pikantní remuláda	219 Kč
200g	Hovězí biftek / s omáčkou dle výběru hovězí svíčková na grilu, restovaná anglická slanina, sázené vejce	319 Kč

Herec Jiří Lábus vařit neumí, ale roštěnky má rád



Výběr oblíbených jídel Tomáše Magnuska.

200 g	Masová směs hovězí roštěnec, vepřová kýta, kuřecí prsa, zelí, cibule, paprika, žampiony	169 Kč
200 g	Vepřová játra na roštu vepřová játra, restovaná cibulka	149 Kč



Nejtěžší český režisér Tomáš Magnusek jí rád. Sám říká, že je jen štěstí, že to na něm není vidět.

RYBY



200 g **Kapří hranoly, aneb z našeho prvního jídelního lístku**
kapr, koření, citron 1, 3, 4, 7

199 Kč

200 g **Pstruh na másle**
pstruh, koření, máslo, citron 4, 7
nad 200g váhy masa se účtuje doplatek za každých 10g / 5 Kč

229 Kč



DĚTSKÁ JÍDLA



70 g	Kuřecí prsíčka smažená, mačkané brambory	1, 3, 7	79 Kč
70 g	Smažený eidam, tatarská omáčka, mačkané brambory	1, 3, 7, 10	79 Kč
100 g	Šišky s mákem šišky z bramborového těsta, mák, přelité máslem	1, 3, 7	79 Kč



BEZMASÁ JÍDLA a SALÁTY



150 g	Smažený sýr, tatarská omáčka	1, 3, 7, 10	119 Kč
150 g	Smažený hermelín, tatarská omáčka	1, 3, 7, 10	129 Kč
150 g	Smažená niva, tatarská omáčka, brusinkový přeliv	1, 3, 7, 12	139 Kč
150 g	Zelný salát s koprem bílé zelí, drcený kmín, kopr		59 Kč
200 g	Šopský salát, aneb nezapomínáme na klasiku rajče, okurka, paprika, sýr balkán	7	89 Kč
333 g	Salát s kozím sýrem schválen Janem Třískou ledový salát, jablko, kozí sýr, medově hořčicový dressing, krutony	1, 7, 10	149 Kč
333 g	Salát římský (specialita šéfkuchaře) ledový salát, kuřecí maso, ančovičky, parmazán, majonéza, krutony	1, 3, 4, 7, 10	159 Kč
333 g	Zeleninový salát podle většiny hubených českých hereček ledový salát, rukola, červená paprika, okurka, sušené rajče, slunečnicová semínka, šalotka, tuňák	4	189 Kč



PŘÍLOHY A OMÁČKY

200 g	Smažené bramborové hranolky		39 Kč
200 g	Smažené bramborové krokety	1, 3	49 Kč
200 g	Opečené brambory		39 Kč
200 g	Šťouchané brambory		39 Kč
200 g	Houskový knedlík		29 Kč
1 ks	Pečivo	1	5 Kč
150 g	Grilovaná zelenina		59 Kč
150 g	Fazolové lusky		49 Kč
70 g	pepřová	1, 7	29 Kč
70 g	dijonská	1, 7, 10	29 Kč
70 g	česneková (studená)	7	29 Kč
70 g	sladká omáčka „VIKTORKA“ ovocná omáčka, červené víno	12	39 Kč
70 g	ostrá pikantní remuláda	12	39 Kč
70 g	tatarská omáčka	3,10	19 Kč
70 g	kečup		19 Kč

POHÁRY A DEZERTY



100 g	Legendární větrník z Vítkorky	1, 3, 7	49 Kč
100 g	Čokoládový fondán s brusinkami	1, 3, 7	69 Kč
100 g	Horké maliny maliny, zmrzlina, šlehačka	7	89 Kč
150 g	Zmrzlinový pohár s ovocem zmrzlina, ovoce, šlehačka	7	69 Kč
150 g	Zmrzlinový pohár „VIKTORKA“ zmrzlina, ovoce, šlehačka, čokoláda, karamel	7	79 Kč

K ZAKOUSNUTÍ

100 g	Brambůrky		39 Kč
100 g	Mandle	8	59 Kč
100 g	Pikantní kroužky cibulové kroužky smažené do zlatova 1, 3		59 Kč
100 g	Preclíky „VIKTORKA“ mouka, vejce, koření, mák	1, 3	59 Kč



300 g	Chateaubriand tournedos se šunkou a vejcem hovězí svíčková – biftek, šunka, sázené vejce	399 Kč
150 g	Tatarský biftek hovězí svíčková – biftek(mleté maso), vejce, ingredience	199 Kč
100 g	Kančí kýta na červeném víně Kančí maso, červené víno, rybízová marmeláda, ingredience	199 Kč
100 g	Srnčí kýta na smetaně Srnčí kýta, citron, brusinky, šlehačka, ingredience	199 Kč
200 g	Losos na grilu s citronem Losos, koření, máslo, citron	199 Kč
500 g	Žebra na medu žebra, med, koření	199 Kč
500 g	Nadívaná kolena pečená na černém pivu koleno, černé pivo, koření	199 Kč
1/4 Ks	Kachna pečená s jablky, zelí, variace knedlíků Kachna, jablka, zelí, variace knedlíků	199 Kč

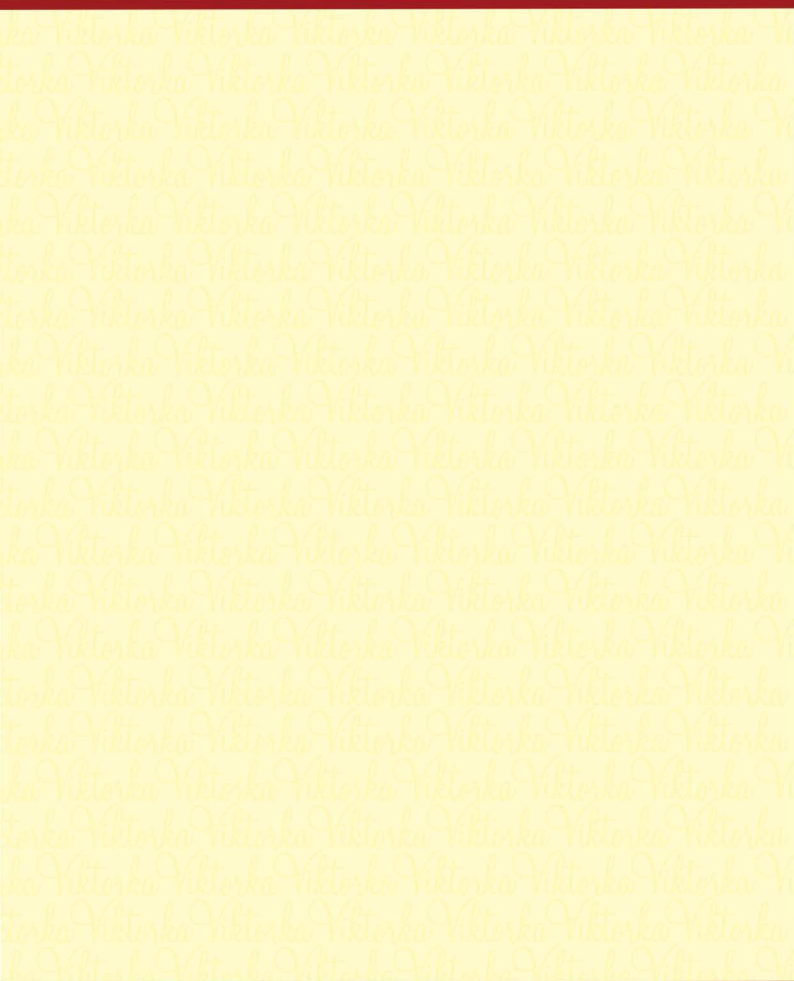


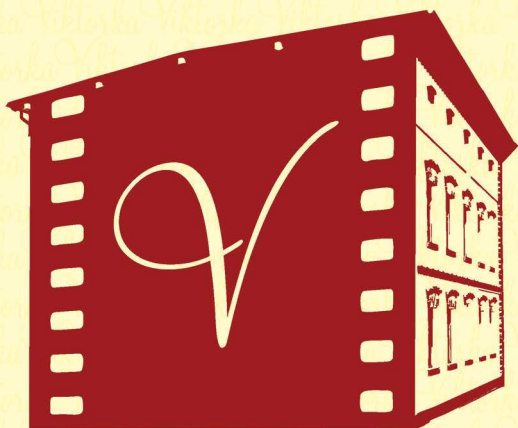


**spolu s majitelem Tomášem Magnuskem,
ředitelem Lukášem Cohlou**



a šéfkuchařem Tomášem Zacharou.





HERECKÉ MUZEUM

- www.hereckemuzeum.cz -