

# Putyka & Worker's PUB

Pondělí 14.04.2025



## POLÉVKY

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
| 01 Špenátová s vejcem, houskové krutony (1,3,6,8)    | 0,33 l | 49,- Kč |
| 02 Hovězí vývar s kuskusem a kukuřicí (1,3,6,7,9,10) | 0,33 l | 39,- Kč |

## HOTOVÁ JÍDLA

při změně přílohy ze základní (knedlík, rýže, brambor na hranolky, krokety, bramboráčky příplatek 20,-)

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
| 01 Telecí saltimbocca z kýty, bramborové pyré s máslem a parmazánem (3,5,6,8,10)              | 150 g    | 153,- Kč |
| 02 Vepřové srdce na slanině, houskové knedlíky / dušená rýže (1,3,6)                          | 150 g    | 123,- Kč |
| 03 Pečené kuřecí paličky v medové, pikantní marinádě s vařenými brambory s pažitkou (3,5,6,8) | 180 g sk | 135,- Kč |
| 04 Smažený sýr po pastýřsku ( se šunkou)m vařené brambory, domácí tatarská omáčka (1,3,6,12)  | 150 g    | 146,- Kč |

## DENNÍ MENU 1 a 2 (včetně polévky)

při výměně polévky z denní nabídky + 20,-Kč (u obou menu), základní polévka je neodečitatelnou součástí menu

- |   |        |          |
|---|--------|----------|
| Hovězí vývar s kuskusem a kukuřicí (1,3,6,7,9,10)   | 0,33 l |          |
| MENU 1:<br>Opečená štěpánská sekaná s bramborovým salátem (1,3,6,7,10)  |        | 129,- Kč |
| MENU 2:<br>Sikulský guláš speciál ( z vepřového plecka, se smetanou) houskové knedlíky 1, 3, 6, 9 (1,3,5,6,8,9) |        | 129,- Kč |

## FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

- |  |  |          |
|--|--|----------|
| FITNESS:<br>Mix listových salátů a cherry rajčátek s kousky grilovaného sýra halloumi a francouzským dresingem, opečený toast (1,3,4,5,6,11) |  | 149,- Kč |
| SALÁT:<br>Risi-bisi s filírovanou, grilovanou a parmasanem gratinovanou vepřovou panenkou 1, 3, 4, 7, 10 (1,3,5,6,8,9)                       |  | 149,- Kč |

## SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| 01 FLANK STEAK ( filírovaný, z bawette steaku plemene Aberdeen Angus, Namíbie), podávaný v silné Demi Glace s bramborovými hranolky julienne (3,5,6,8,10) | 200 g   | 239,- Kč |
| 02 Restovaná vepřová játra ( nudličky s cibulí a kečupem a majoránkou) s opečenými brambory a domácí tatarskou omáčkou (1,3,6,9)                          | 150 g   | 169,- Kč |
| 03 Pečená, marinovaná, lehce zauzená vepřová žebra na prkénku s beraním rehem, feferonkou a okurkou, hořčice, chléb (1,3,5,6)                             | 500g sk | 199,- Kč |
| 04 Smažený duel řízků (kuřecí prsa a vepřová kotleta) s vařenými pažitkovými brambory a kyselou okurkou (1,3,5,6,9)                                       | 200 g   | 174,- Kč |

## NAŠE PIVO

- |  |       |         |
|--|-------|---------|
| 11,5° P&W ORIGINAL BEER (1)<br>(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové) | 0,4 l | 42,- Kč |
| 11° Staropramen (1)<br>( tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)   | 0,5 l | 39,- Kč |