



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK

JÍDELNÍ LÍSTEK PŘIPRAVIL ŠÉFKUCHAŘ DALIBOR NAVRÁTIL

ZNAMÝ ŠPIČKOVÝ KUCHAŘ A GASTRONOMICKÝ ŠKOLITEL, RYTÍŘ FRANCouzSKÉHO ŘÁDU
CHAÎNE DES ROTISSEURS ZA GASTRONOMII, MILOVNÍK BYLINEK A KVALITNÍCH SUROVIN

Poslední objednávka jídla - 30 minut před zavírací dobou, poslední objednávka nápojů - 15 minut před zavírací dobou. 📍 maršanské
případně stíženosti, přání a připomínky - sms na: tel. 603 842 544, 📱 kozlova.putyka, nebo email info@kozlovaputyka.cz



Kterak Vaše pivo přejete si načepovati?

OCHUTNEJTE PIVO PŘÍMO Z TANKŮ,
NEPASTERIZOVANÝ VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 11°,
ČEPOVANÝ PERSONÁLEM, KTERÝ PROŠKOLIL
A CERTIFIKOVAL MASTER BARTENDER JAROSLAV UČÍK
(MISTR ČR A VICEMISTR SVĚTA V ČEPOVÁNÍ PIVA).



MLÍKO

Mimným škrcením kahanu naplněná sklenice až po okraj pivní pěnou, která je hustá, plná piva a drobných bublinek. Při pití pak není cítit pěnu, ale skutečné pivo, na pohled připomínající mléko.



ŠNYT

Správný šnyt, je nařazení piva do sklenice tak, že pivní kahan je výčepním na pár vteřin naráz otevřen a zavřen. Nehlídá se zde míra, nebo důležitě je jen několik centimetrů piva s odpovídající bohatou pěnou na sobě.



NA HLADINKU

Je vrcholem mistrovského umu, při čepování piva na jeden zátah. Styl k pivu nejšetnější, kdy pivo není rozbité, utopeno ani čepováno nadvakrát. Pivo je vydáváno okamžitě po načepování a zákazník může vychutnat hutnou pěnu. Pěna se drží dlouze na hladině a zaručuje tak, že pivo je daleko čerstvě.



STAROČESKÉ S ČEPIČÍ

Jest klasický točené pivo s čepicí a výrazným "krovčkováním".



JÍDLA K PIVU



Pochutiny k pívu v zavařovačce

59,-

150g
**DOMÁCÍ UZENKOVÉ
PŮLKY, ČERSTVÝ CHLÉB**

- utopenec v nálevu s cibulí,
sterilovaným zelím a feferonkou (1, 10)

1ks

**NAKLÁDANÝ
HERMELÍN,
ČERSTVÝ CHLÉB**

v oleji s cibulí a chilli papričkou (1,3,7)

69,-

155,-

150g
HOVĚZÍ TATARÁK

(namíchaný)
z vyváženého masa s česnekovými
topinkami (4ks) (1,3,7)

600g

**MASITÁ SKALICKÁ
PEČENÁ ŽEBRA**

v pikantní medové marinádě s křenem, hořčicí
a čerstvým chlebem (1,3,7,10,12)

139,-

75,-

70g
**TOPINKA
S PIKANTNÍ SMĚSÍ**

z kuřecích prsíček a vepřové
kotletky sypané chedarem (1,3,7,12)

100g

**SMAŽENÉ CIBULOVÉ
KROUŽKY**

(1,3,7,12)

49,-

POLÉVKY

0,3l **Polévka dle denní nabídky 36,-**

36,-

0,3l
**DOMÁCÍ GULÁŠOVÁ
POLÉVKA**

s hovězím masem (1,3,7,10)

0,3l

**DOMÁCÍ
ČESNEČKA**

se šunkou, bramborami, vejcem
a chlebovými krutony (1,3,7)

36,-



RETRO DD TÝNIŠTĚ



Jen pro zasvěcené, ale jinak prostě klasika.

200g	KATŮV ŠLEH pikantní nudličky z vepřové kýjty (11,9,12)	129,-
200g	KUŘECÍ MEDAILONKY SE SÝREM (3,5)	129,-
200g	KUŘECÍ STRIPSY ALLA KFC s BBQ omáčkou (1,3,7,12)	129,-
150g	HOVĚZÍ NUDLIČKY STROGANOF (z pravé svíčkové) se smetanou a žampiony (1,7, 12)	149,-
200g	TORTILLA PLNĚNÁ KOŘENĚNÝMI KUŘECÍMI KOUSKY	129,-
	s kukuřicí na ledovém salátu s medovo-hořčičným dresingem (1,3,7,12)	
200g	RARÁŠCI Z VEPŘOVÉ PANENKY vepřové medallony v kari těstíčku (11,3,7)	159,-
200g	BÍLÁ PANÍ směs z kořeněných kuřecích nudlíček, smetaný a porku (11,3,7,12)	129,-

KLASIKA

50g	SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ s brusinkovým terčem a houskovými knedlíky (1,3,7)	105,-
150g	STAROČESKÝ HOVĚZÍ GULÁŠ s houskovým knedlíkem a čerstvou cibulkou (1,3,7,10)	95,-
150g	PAVLIŠOVSKÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK (prostě řízek z krkavce) s houskovými knedlíky a se zelím (1,3,7,10,12)	105,-
150g	SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK s kyselou okurkou a bíraním rohem (1,3,7,12)	95,-
150g	SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK s kyselou okurkou (1,3,7,12)	95,-
120g	SMAŽENÝ EIDAM s domácí tatarskou omáčkou (1,3,7)	85,-
120g	SMAŽENÝ HERMELÍN s domácí tatarskou omáčkou (1,3,7)	85,-
120g	SMAŽENÝ PASTÝŘSKÝ SÝR (eidam plněný šunkou) s domácí tatarskou omáčkou (1,3,7)	95,-





STEAKY



PRAVÉ HOVĚZÍ STEAKY

Naše hovězí maso, které používáme na steaky, je výhradně 5 týdnů, zrání probíhá na sucho ve visu u certifikovaného výrobce, dodavatele předních pražských restaurací. Dále grilujeme steaky z chlazeného, výhradně hovězího masa z masných plemen (Aberdeen-Angus, Shorthorn a Hereford) z Uruguaye a Nového Zélandu. Odebíráme i steakové maso stažené makrov cestov ve vaku od lokálního dodavatele, který zpracovává maso mladých býků a jalovic z podhůří Orlických hor. Steaky připravujeme s tukovým krytím, které zachovává šťavnatost a výraznou chuť masa (tuk je hlavním nositelem chuti). Pro zachování všech chuťových aspektů, propečenosti, šťavnatosti a vzhledu pravého steaku vám doporučujeme minimálně 300g porce masa.

Steaky z českých chovů.

RUMP STEAK

300g **210,-** 400g **280,-**

Steak z hovězí kůže z mladého býka. Steak se krájí z vykostěné hovězí zadní kůže. Je to kus masa mezi koncem roštěnce a kusem kůže.

TENDERLOIN STEAK

z pravé svíčkové 250g **299,-**

Filet (neboli Tenderloin) - Kulatý plátek steaku z hovězí svíčkové, je libavý a jemný.

FLANK STEAK

300g **210,-**

Široký kus plochého svalu ze spodní části pupku z mladého býka. Tento chuťově výrazný kus masa je tužší a vláknitý ale skvěle chutí. Podává se filirovaný.

STRIPLOIN STEAK (NEBOLI NEW YORKSTRIP)

300g **250,-** 400g **340,-**

Steak ze zadní části vysokého roštěnce. Je méně prorostlý než přední část roštěnce, ale s výraznější chutí než svíčková. Je libavý a pevný. Měl by být vysoký nejméně 2,5 cm, teprve poté bude správně šťavnatý.

RIB EYE STEAK

300g **240,-**
500g **399,-**

Rib Eye Steak (neboli Entrecote) - Steak z přední části vysokého roštěnce, z oblasti žeber. Bývá označován za nejšťavnatější steak, je s výrazným tukovým krytím.

fillet MIGNON (Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ)

250g **299,-**

Filet mignon nebo také Filet de Boeuf je malý steak z konce svíčkové. Maso je více jemné a křehké.

Nabízíme Vám propečení steaků:

RAW (SYROVÝ) - NEPEČENÝ

Kromě speciálních pokrmů, jako je např.
tatarský biftek, se steaky takto nepodávají.

BLUE RARE NEBO VERY RARE

(VELMI JEMNĚ PROPEČENÝ)

Jen krátce ošehnutý nad plamenem.
Zvenku je opečen, avšak vnitřek zůstává krvavý.

RARE (JEMNĚ PROPEČENÝ, TEPLOTA STŘEDU 52°C)

Z vnějšíku je již tmavě-hnědý a vnitřek
se také začíná zabarvovat, avšak je stále rudý.

MEDIUM RARE

(STŘEDNĚ PROPEČENÝ, TEPLOTA STŘEDU 55°C)

Z vnějšíku je tmavě-hnědý, střed steaku je růžový
a zbytek vnitřku přechází pomalu do šedo-hnědé
podle povrchu. Pokud zákazník neřekne jinak,
mají být steaky takto upraveny.

MEDIUM (TEPLOTA STŘEDU 60°C)

Opilný střed je stále růžový, ačkoli zbytek masa
už je zcela propečen do šedo-hnědé barvy.

MEDIUM WELL (MEDIUM WELL) DONE

(TEPLOTA STŘEDU 65°C)

Maso už je téměř celé hnědé, pouze s náznaky růžové.
Štavnatost se pomalu vytrácí.

WELL DONE (TEPLOTA STŘEDU 71°C)

Maso je zcela propečeno - skrz naskrz. Štavnatost
a jemnost masa se vytrátila, maso vypadá suše,
může být až gumové.

STEAKY PRO VÁS PŘIPRAVUJEME V GRAMÁŽI 250 G

A VĚTŠÍ PRO DOKONALÝ STUPEŇ PROPEČENÍ.

PRO VŠECHNY DRUHY STEAKŮ PLATÍ STEJNÉ PRAVIDLO:

PO GRILOVÁNÍ (CCA 10 MINUT) JE TŘEBA NECHAT

STEAK ODLEŽET DLE VELIKOSTI A DRUHU MASA

PO STRANĚ GRILU PŘI TEPLOTĚ 65°C.

ŠTÁVY A CHUTĚ SE TAK ROVNOMĚRNĚ ROZLOŽÍ

Steaky podáváme s omáčkou

DEMI GLACE

(velmi silný, redukovaný vývar s výraznou chutí)

Pokud budete chtít svůj steak ozvláštnit
jinou omáčkou: 0,5 DOL 35,-



S KONFITOVANÝM ČESNEKEM



PEPŘOVÁ Z COGNACU SE SMETANOU



SMETANOVÁ S HŘÍBKÝ



SÝROVÁ QUATRO FORMAGGI



PIKANTNÍ S ČERSTVÝMI CHILLI PAPRIČKAMI



SMETANOVÁ S ČERVENÝM PEPEŘEM

(a1,3,7,12)



BLUE RARE

RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE

WWW.KOZLOVAPUTYKA.CZ

HAMBURGERY



Naše burgery si připravujeme sami z vyžeráleného hovězího steakového masa a dochucujeme po grilování pouze soli a pepřem a povělováme burgerovou majonézu (majonéza se solí, pepřem, troškou citronové šťávy, dijonské hořčice a čerstvé petrželky). Podáváme se slámovými hranolky, Juliene, salsou a burgerovou majonézou (13,710)

180g

HAMBURGER WASABI

149,-

šťavnatý burger s pečenou slaninou, čerstvým rajčetem, listem salátu, čedarem, smaženou cibulí, burgerovou a wasabi majonézou (13,710)

180g

KLASIKA CHEESEBURGER

149,-

šťavnatý burger s chedarem a syrovým chipsem s čerstvým rajčetem, kyselou okurkou, červenou cibulí, kečupem a burgerovou majonézou (13,710)

180g

HABANERO BURGER

149,-

šťavnatý burger s přidavkem limetky se syrem gorgonzola, pečenou slaninou, listem salátu, pikantní salsou a papričkami habanero (13,710)

180g

STRIPS Burger

149,-

s pikantními kuřecími stripsy, burger majonézou, salátem, smaženou cibulkou a plátkem chedaru (21,3712)

180g

PLUM BURGER

149,-

burger z vyžeráleného steakového masa s opečenou slaninou, syrovým chipsem, listem salátu, rajčetem, plum (švestkovou) salsou, restovanou cibulkou a burgerovou majonézou (13,710)

180g

JAPONSKÝ HOVĚZÍ BURGER

149,-

s pravou japonskou omáčkou, majonézou, marinovanou salátovou okurkou, červenou cibulí a porkem (21,3712)

PEČENÉ A GRILOVANÉ SPECIALITY

239,-

200g
**GRILOVANÉ
MEDAILONKY
Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ**

s pikantní smetanovou omáčkou
z červeného pepře (1a,7,12)

400g
**MEDVĚDÍ
TLAPA**

(steak z grilované krkavice)
pikantní omáčka
s chilli papričkou (12)

199,-

179,-

300g
**GRILOVANÁ VEPŘOVÁ
KOTLETA DUROC**

(z amerického steakového masného plemene)
marinovaná v Marinádě Pfeffer Willy Raps
s čerstvými žampiony (12)

300g
**VEPŘOVÁ KOTLETA
DUROC NA GRILU**

(z amerického steakového masného plemene)
se smetanovým listovým špenátem (1a,7)

179,-

179,-

250g
**GRILOVANÁ
FILÍROVANÁ
VEPŘOVÁ PANENKA**

s fazulovými lusky a slaninou (12)

200g
**GRILOVANÁ
KUŘECÍ PRSÍČKA**

s brusinkovou omáčkou
(12)

139,-

139,-

200g
**KUŘECÍ PRSÍČKA
SUPREME**

(kuřecí prso s částí křídla s kostí)
s krémovou žampionovou omáčkou
a zeleninou ratatouille (12)

250g
**PIKANTNÍ EYE
ROUND STEAK**

se slaninovým chipsem, grilovanou kukuricí
a smetanovou omáčkou z červeného pepře
(a1,3,7,12)

219,-

179,-

300 g
**GRILOVANÝ STEAK
Z VEPŘOVÉ KRKAVICE**

marinované v černé thajské omáčce
podávané s omáčkou BBA (12)



RYBY

200g

FILET Z CANDÁTA

smažený v citronovo-česnekovém
těstíčku (A1,3,4,7,12)

185,-

250g

GRILOVANÝ STEAK Z TUŇÁKA ŽLUTOPLOUTVÉHO

s olivovo tomatovou salsou,
čerstvými bylinkami a kapary (4,12)

229,-

PASTA

Těstoviny jsou z italské tvrdé pšenice

115,-

200g

RIGATONI FUNGHI

kuřecí maso, hříbky, česnek,
smetana (1,3,7)

200g

GNOCCHI S HOUBAMI

houby, rukola, parmazán
a smetana (1,3,7)

115,-

200g

GNOCHI SPINACI

s kuřecím masem
a smetanovým listovým
špenátem (1,3,7)

120,-



SALÁTY

CAESARE SALÁT Z LEDOVÉHO SALÁTU

s kuřecím masem
a česnekovými krutony (1,3,7)

130,-

KRÁJENÁ ČERSTVÁ ZELENINA

s francouzským dresingem
a sýrem camembert,
rozpečená bagetka (7)

110,-

ŘECKÝ SALÁT

s Feta sýrem a olivami,
rozpečená bagetka (1,3,7)

110,-

DĚTSKÁ JÍDLA

79,-

50g SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

s brusinkovým terčem
a houskovými knedlíky (1,3,7)

79,-

100g PENNE SE SÝROVOU OMÁČKOU

a kuřecími kousky (1,3,7)



50g PŘÍRODNÍ KUŘECÍ ŘÍZEK

pečený na másle
s hranolkami (7)

79,-

50g SMAŽENÝ EIDAM S HRANOLKAMI

a tatarskou omáčkou (1,3,7,12)

79,-

50g KUŘÍZEK :-)

kuřecí řízek obalený
v corn flakes a bramborové
dobárky (1,3,7,12)

79,-

DEZERTY

DOMÁCÍ PALAČINKY

plněné marmeládou
a vanilkovou zmrzlinou (1,3,7)

69,-

JABLEČNÝ ZÁVIN

s nakládanými rožinkami
v rumu s vanilkovou
omáčkou (1,3,7)

69,-

HORKÉ MALINY

s vanilkovou zmrzlinou
a domácí šlehačkou (1,3,7)

69,-

OVOCNÝ POHÁR SE ZMRZLINOU

a domácí šlehačkou (1,3,7)

69,-

MALINOVÁ PANNA COTTA

(3,7)

69,-



Ostatní dezerty dle denní nabídky - info u obsluhy.

PŘÍLOHY

200g ŠTOUCHANÉ BRAMBORY

39,-

s cibulkou a slaninou

200g BRAMBOROVÉ DOLARY

39,-

200g AMERICKÉ BRAMBORY

39,-

200g BRAMBOROVÉ HRANOLKY JULIENE

30,-

200g STEAKOVÉ HRANOLKY

39,-

200g PEČENÉ BRAMBORY

45,-

s pažitkovým tvarohem (7)

200g AMERICKÉ HASH BROWN (1,3,7)

39,-

100g MÍCHANÝ SALÁT SE ZELENINOU

49,-

100g ZELNÝ SALÁT

30,-

150g GRILOVANÁ ZELENINA

59,-

(cuketa, lilkek, rajče, cibule)

100g FAZOLOVÉ LUSKY SE SLANINKOU

45,-

100g DUŠENÁ ZELENINA

45,-

1ks ROZPEČENÁ BAGETA

S BYLINKOVÝM MÁSLEM (1,3,7)

39,-

200g BRAMBORÁČKY (1,3,7)

39,-

50g KEČUP (1)

15,-

50g DOMÁCÍ TATARSKÁ OMÁČKA

25,-



NÁPOJOVÝ LISTEK

APERITIVY

CAMPARI	0,05l	50,-
CINZANO	0,1l	50,-
APEROLL	0,05l	50,-
APEROL SPRITZ		85,-
/2 díly Aperol, 3 díly šumivého vína, soda, led, plátek pomeranče/		
MARTINI	0,1l	45,-

Vína

BÍLÉ VÍNO	karafa	0,25l	40,-
	(rozlévané) dle výběru		
ČERVENÉ VÍNO	karafa	0,25l	40,-
	(rozlévané) dle výběru		
LAMBRUSCO FRIZZANTINO			50,-
	karafa	0,25l	
SANGRIA S OVOCEM		0,25l	40,-
		0,5l	80,-

VELKÝ VÝBĚR VÍN VE VINNÉ KARTĚ

BOURBON WHISKY

WILD TURKEY	0,04l	55,-
TULLAMORE DEW	0,04l	55,-
JOHNNIE WALKER RED LABEL	0,04l	55,-
JAMESON	0,04l	55,-
JACK DANIEL'S OLD NO. 7	0,04l	60,-
JACK DANIEL'S HONEY	0,04l	60,-
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	0,04l	70,-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	0,04l	85,-

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	0,04l	45,-
-----------------	-------	------

VODKA

BOŽKOV	0,04l	26,-
FINLANDIA	0,04l	44,-
AMUNDSEN	0,04l	32,-

RUM

RUMAKO
WORLD OF EXCLUSIVE SPIRITS

BOŽKOV TUZEMÁK	0,04l	26,-
BACARDI	0,04l	45,-
CHE GUEVARA	0,04l	28,-
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	0,04l	39,-
MALIBU	0,04l	45,-

VELIKÝ VÝBĚR NEJLEPŠÍCH RUMŮ
Z CELÉHO SVĚTA V RUMOVÉ KARTĚ

Metaxa

METAXA 5*	0,04l	55,-
METAXA 12*	0,04l	120,-
SUNTONIC		85,-

/4cl Metaxa 5 *, tonic,
pomeranč, led/

Tequila

ARRIBA SILVER, GOLD	0,04l	48,-
---------------------	-------	------

BYLINNÉ LIKÉRY

JÄGERMEISTER	0.04l	49,-
KARLOVARSKÁ BECHEROVKA	0.04l	35,-
KARLOVAR. BECHEROVKA LEMON	0.04l	35,-
FERNET STOCK	0.04l	32,-
FERNET STOCK CITRUS	0.04l	32,-

Likéry

AMUNDSEN DLE VÝBĚRU	0.04l	32,-
CAROLANS	0.04l	49,-
VAJEČNÝ LIKÉR	0.04l	28,-
GRIOTTE	0.04l	28,-
PEPRMINTOVÝ LIKÉR	0.04l	26,-

OSTATNÍ

ABSINTH	0.04l	50,-
SLIVOVICE 50%	0.04l	44,-

PIVO

TOČENÉ PIVO:



TANKOVÝ KOZEL 11°	0.5l	23,-
TANKOVÝ KOZEL 11°	0.3l	16,-

BIRELL SVĚTLÝ	0.5l	26,-
BIRELL SVĚTLÝ	0.3l	16,-

LAHVOVÉ PIVO a PITO

PILSNER URQUELL	0.5l	36,-
KOZEL TMAVÝ	0.5l	32,-
RADEGAST BIRELL /NEALKO/	0.5l	26,-

FRISCO	0.33l	39,-
KINGSWOOD CIDER	0.4l	39,-

PIVNÍ SPECIALITY

RADLER 0.5L 11° KOZEL + ORANGE	46,-
--------------------------------	------



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

OČENÁ MALINA	0.3l	15,-
TOČENÁ MALINA	0.5l	25,-

COCA COLA	0.33l	34,-
SCHWEPPS COLA	0.25l	30,-
SCHWEPPS ORANGE	0.25l	30,-
SCHWEPPS LEMON	0.25l	30,-
SCHWEPPS TONIC	0.25l	30,-
SCHWEPPS GINGER ALE	0.25l	30,-
ORANGINA	0.25l	30,-

GRANINI DLE NABÍDKY	0.2l	32,-
---------------------	------	------

MATTONI SYCENÝ	0.33l	25,-
MATTONI NESYCENÝ	0.33l	25,-
MATTONI JEMNĚ SYCENÝ	0.33l	25,-

KARAFA VODY S LEDEM A CITRONEM	1l	38,-
--------------------------------	----	------

RED BULL	0.25l	50,-
----------	-------	------

KÁVA LAVAZZA

ESPRESSO LAVAZZA	32,-
DOUBLE ESPRESSO LAVAZZA	64,-
CAPPUCCINO	38,-
ESPRESSO PICCOLO	32,-
CAFFÉ MACHIATO	38,-
CAFFÉ LATTE	42,-
TURECKÁ KÁVA	20,-
VÍDEŇSKÁ KÁVA /DOMÁCÍ ŠLEHAČKA/	42,-
ALŽÍRSKÁ KÁVA	48,-
/2CL VAJEČNÝ LIKÉR, DOMÁCÍ ŠLEHAČKA/	
DALŠÍ PORCE SMETANY DO KÁVY 0,02l	4,-

Teplé Nápoje

BOMBARDINO 0,05	59,-
/SMETANA, ŠLEHAČKA/	
HORKÁ ČOKOLÁDA	49,-
DLE VÝBĚRU S DOMÁCÍ ŠLEHAČKOU	
GROG, HORKÁ GRIOTKA	32,-
SVĚŽENÉ VÍNO 0,20l	38,-
ČAJ DLE NABÍDKY	29,-
DOMÁCÍ ZÁZVOROVÝ ČAJ S MEDEM	35,-
MED DO ČAJE	7,-
ČOKOLÁDY, KÁVY A ČAJE NA NABÍDKOVÝCH KÁRTÁCH	

NĚCO Na ZUB

CHIPSY	35,-
ARAŠÍDY	30,-
PISTÁCIE	35,-
ŽVÝKAČKY	25,-
CIGARETY DLE NABÍDKY	
ZAPALOVAČ	15,-
ZÁPALKY	2,-

KOKTEJLY A MÍCHANÉ NÁPOJE

MOJITO 119,-	
/KLASICKÝ KOKTEJL S BÍLÝM RUMEM, MÁTOU, LIMETKOU A TŘÍTNOVÝM CUKREM/	
PÍŇA COLADA 119,-	
/SLADKÝ RUMOVÝ KOKTEJL S KOKOSOVÝM AROMA, VŮNÍ ČERSTVÉHO ANANÁSU A SMETANOU/	
SEX ON THE BEACH 119,-	
/OSVĚŽUJÍCÍ KOKTEJL Z VODKY SE SLADKOU BROSKVÍ A LEHKOU PŘÍCHUTÍ LESNÍCH PLODŮ/	
SWIMMING POOL 119,-	
/SLADKÝ KOKTEJL S VODKOU, RUMEM A LEHKÝM AROMA KOKOSOVÉHO CURACAA/	
MAI TAI 119,-	
/ZLATAVÝ KOKTEJL S RUMEM, SLADKOKYSELÉ CHUŤI, VŮNÍ PO MANDOLÍ A CITRÓNU/	
TEQUILA SUNRISE 119,-	
/TEQUILA KOKTEJL S VELMÍ SILNÝM OVOCNÝM AROMA Z CITRUSŮ A LESNÍCH PLODŮ/	

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

VIRGIN MOJITO 89,-	
/LIMETKA, PŘÍRODNÍ CUKR A MÁTA, BEZ ALKOHOLU TVOŘÍ DOKONALOU HARMONIÍ/	
VIRGIN COLADA 89,-	
/OVOCNÝ, ANANÁSOVÝ KOKTEJL S KOKOSOVOU PŘÍCHUTÍ A SMETANOU/	
SAN FRANCISCO 89,-	
/OVOCNÝ, OSVĚŽUJÍCÍ, MÍRNĚ SLADKÝ KOKTEJL S VŮNÍ CITRUSŮ/	

HAVANNA JUICER 89,-	
/KOKTEJL S PŘÍCHUTÍ ČERNÉHO RYBÍZU, BROSKVE A CITRUSOVÝCH PLODŮ/	

SEZNAM ALERGENŮ
K NAHLÉDNUTÍ
U OBSLUHY.





Kozlova Putyka
Beer & Grill Restaurant

Luxusní
ubytování
v secesní vile

JIRUŠKOVA VILA
TÝNIŠTĚ NAD ORLICÍ - NÁMĚSTÍ
TEL: +420 605 977 225
WWW.APARTMANY-TYNISTE.CZ



KOZLOVA PUTYKA / HOTEL ORLICE, MÍROVÉ NÁMĚSTÍ 92, 517 21 TÝNIŠTĚ NAD ORLICÍ, ZNÁMI OTEVÍRACÍ DOBA: PO-ČT 9-11, PÁ 9-01, SO 11-01, NE 11-22 HOD.
TELEFON: +420 604 888 500, E-MAIL: INFO@KOZLOVAPUTYKA.CZ, WWW.KOZLOVAPUTYKA.CZ, K KOZLOVAPUTYKA