



**RUM**  
BAR PUTYKA

---

**JÍDELNÍ  
A NÁPOJOVÝ  
LÍSTEK**

---



# Kterak Vaše pivo přejete si načepovati ?

OCHUTNEJTE PIVO PŘÍMO Z TANKŮ!

Staropramen 11°



## MLÍKO

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



## ŠNYT

Správný šnyt je naříznutí piva do sklenice tak, že pivní kohout je výčepním na pár vteřin naráz otevřen a zavřen. Nehlídá se zde ale míra, jelikož důležité 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 nejšetrnější, kdy pivo není rozbito, utopeno ani čepováno nadvakařt. Pivo je vydáváno okamžitě po načepování a zákazník může vychutnat hutnou pěnu. Pěna se drží dlouze na hladině a zaručuje tak, že pivo je déle čerstvé.



## STAROČESKÉ S ČEPICÍ

Klasicky točené pivo s čepicí a výrazným kroužkováním.



# JÍDLA K PIYU

**179,-**

## HOVĚZÍ TATARÁK

150 g  
(namíchaný, na přání  
ho připravíme k namíchání)  
z kvalitního steakového masa,  
s česnekovými topinkami (6ks) (1,3,7,5,12)  
(dva týdny zralé BIO hovězí maso pochází ze simentálského skotu,  
který se pase a žíví výhradně přirozenými krmivy bez genetické modifikace  
ve bezstresovém prostředí na rakouských certifikovaných Bio farmách)

**99,-**

## TOPINKA S PIKANTNÍ SMĚSÍ

100 g  
z kuřecích pršíček a vepřové kotletky  
sypané strouhaným eidamem  
(1,3,7,12)

**79,-**

## SMAŽENÉ CIBULOVÉ KROUŽKY

10 ks  
labužnické cibulové kroužky  
v křupavé košilce s omáčkou  
sweet and chilli (1,3,7,12)

**84,-**

## DOMÁCÍ ZLATÉ CHIPSY (POTATO PETALS)

220 g  
kopa dozlatova smažených  
bramborových lupínek se slupkou podávaná  
s dvěma omáčkami ( anglická „hranolková“  
majonéza a domácí tatarská omáčka)  
(a1, 3, 5,7,12)



150 g

## SPARERIBS TENNESSEE

600 g  
pečená žebra v Jack Daniels  
Tennessee marinádě, zakápnutá  
lesním medem, podávaná na prkénku  
s křenem, hořčicí, kyselou okurkou,  
feferonkou a s čerstvým nebo rozpečeným  
chlebem (1,3,7,10,12)

**189,-**

100 g

## KUŘECÍ STRIPSY ALLA KFC

200 g  
v pikantním těstíčku s BBQ omáčkou  
a jalapeño majonézou  
(1,3,7,12) - pálivé

**149,-**

100 g

## CEDAR JALAPEÑO PEPPERS

dozlatova smažené pikantní  
papričky jalapeño plněné čedarem,  
plum chilli dip (1a,3,7,5,12) - pálivé

**89,-**

330 g (3 ks)

## SPICY CHICKEN DRUMSTICKS LOUISIANA

marinované, jemně pálivé kuřecí paličky  
pečené v marinádě podávané se sweet chilli  
omáčkou (a1, 3, 5,7,12)

**99,-**



# POLÉVKY

0,3l

## DOMÁCÍ GULÁŠOVÁ POLÉVKA

s hovězím masem (1,3,7,10)

**45,-**

0,3l

## DOMÁCÍ ČESNEČKA

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

**45,-**

0,3l

## DLE DENNÍ NABÍDKY

**39,-**

# RETRO DD TÝNIŠTĚ

*Jen pro zasvěcené, ale jinak prostě klasika.*

**200 g KATŮV ŠLEH** pikantní nudličky z vepřové kýty (a1,3,5,9,12) ..... **149,-**

**200 g HOVĚZÍ NUDLIČKY STROGANOF** (z roštěné a svíčkové)  
se smetanou a žampiony (3,5,7,9,12) ..... **189,-**

**200 g KUŘECÍ MEDAILONKY** se strouhaným sýrem  
v přírodním jemném výpeku (3,5,7,9,12) ..... **149,-**

**200 g PIKANTNÍ KUŘECÍ NUDLIČKY** „Jack rozparovač“ (1a,3,5,12) ..... **149,-**

**250 g VEPŘOVÁ JÁTRA PANA SLÁDKA** v tomatové šťávě s hřebínkem  
z gazdovské slaniny (3,5,7,12) ..... **139,-**

**200 g TORTILLA** plněná kořeněnými kuřecími kousky s kukuřicí  
na ledovém salátu s medovo-hořčičným dresingem (a1,3,5,10,12) ..... **149,-**



# KLASIKA

**150 g SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ** s brusinkovým terčem, domácí šlehačkou  
a houskovými knedlíky (a1,3,7,8,12) ..... **139,-**

**150 g RAJSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ** s houskovým knedlíkem  
a čerstvou cibulkou (1,3,7,10,12) ..... **134,-**

**150 g STAROČESKÝ HOVĚZÍ GULÁŠ** s houskovými knedlíky  
(a1,3,7,8,12) ..... **134,-**

**200 g PAVLIŠOVSKÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK** (prostě řízek z krkvice) s houskovými  
knedlíky a se zelím (a1,3,7,10,12) ..... **139,-**

**150 g SMAŽENÉ ŘÍZEČKY Z VEPŘ. PANENSKÉ SVÍČKOVÉ** ..... **129,-**  
s kyselou okrkou a beranním rohem (a1,3,7,12)

**200 g SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK Z PRSÍČEK** s kyselou  
okurkou (a1,3,7,12) ..... **129,-**

**150 g SMAŽENÝ EIDAM** s domácí tatarskou  
omáčkou (a1,3,7,12) ..... **109,-**

**120 g SMAŽENÝ HERMELÍN** s domácí tatarskou  
omáčkou (a1,3,7,12) ..... **109,-**



# STEAKY

## PRAVÉ HOVĚZÍ STEAKY

V novém jídelním lístku jsme pro Vás připravili změnu, kromě pravé svíčkové z místních chovů z podhůří Orlických hor (z plemen Aberdeen Angus) nově grilujeme i z pravé svíčkové z Nového Zélandu. Steaky převážně z Jižní a Severní Ameriky a Austrálie, které dozrávají minimálně šest týdnů ve vakuu na obřích chladírenských lodích cestou do Evropy. Používáme vyzrálé hovězí maso z masních plemen (Aberdeen-Angus, Shorthorn, Hereford, Simmental a Zebu z Uruguaye, Paraguaye a Argentiny, Kanady, Brazílie, USA, Austrálie a Namibie). Maso z USA, Austrálie a většina produktů z Uruguaye jsou Grain feed (tzn. maso má vyšší mravomorování, skot je dokrmovaný obilím a kukuřicí), ostatní jsou spíše Grass feed (hovězí krmené výhradne trávou). Některá z námi používaných mas jsou v kategorii BIO (s certifikátem).

Steaky připravujeme s tukovým krytím které zachovává šťavnatost a výraznou chuť masa (tuk je hlavním nositelem chuti). Pro zachování všech chuťových aspektů, propečnosti, šťavnatosti a vzhledu pravého steaku Vám doporučujeme minimálně 300g porce masa.

## STEAKY ZE SVĚTOVÝCH CHOVŮ

### RUMP STEAK

300 g 279,-  
400 g 339,-

Rumpsteak – (nebo také Rumsteck, Bisteca di manzo či Bistec de Vacca) je steak z ořechu hovězí kůhy z mladého býka nebo jalovice. Steak se krájí z vykoštěné horní části (kvetu) hovězí zadní kůhy. Je libový, s minimálním nebo žádným tukovým krytím

### TENDERLOIN STEAK

250 g 319,-  
350 g 399,-

Fillet (neboli Tenderloin) - Kulatý plátek steaku z hovězí svíčkové, je libový a jemný. U tohoto steaku doporučujeme úpravu medium rare nebo medium, maso si jen tak zachová potřebnou křehkost a šťavnatost

### FLANK STEAK

250 g 239,-

(z vyzrálého Bawette steaku)

Široký kus plochého svalu ze spodní části pupku z mladého býka. Tento chuťově výrazný kus masa je tužší a vláknitý ale skvělé chuti. Podává se filirovaný, doporučujeme v úpravě medium)

### STRIPLOIN STEAK

300 g 299,-  
400 g 389,-

NEBOLI NEW YORKSTRIP

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

### RIB EYE STEAK

300 g 299,-  
500 g 479,-

Rib Eye Steak (neboli Entrecote) – Steak z přední části vysokého roštěnce, z oblasti žeber, mezi podplecím a nízkým roštěncem. Bývá označován za nejšťavnatější steak a společně se svíčkovou patří k nejjemnějším a nejchutnějším masům, jen je s výrazným tukovým krytím

### SKIRT STEAK

250 g 239,-

(z vyzrálé oponky)

Plochý steak se nachází hned vedle "Hanger steaku" a je velmi šťavnatý a křehký, podává se filirovaný, nejlépe v úpravě medium)

# 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, teplota 45-50 °C) - jen krátce ošlehnutý nad plamenem. Zvenku je opečen, avšak vevnitř zůstává krvavý.

## RARE

(jemně propečený, teplota středu 52 °C) - Z vnějšku je již tmavě-hnědý a vnitřek se také začíná zabarvovat, avšak je stále rudý.

## MEDIUM RARE

(středně propečený, teplota středu 55 °C) - Z vnějšku je tmavě-hnědý, střed steaku je růžový a zbytek vnitřku přechází pomalu do šedo-hnědé poblíž povrchu. Pokud zákazník neřekne jinak, mají být steaky takto upraveny.

## MEDIUM

(teplota středu 60 °C) - Úplný 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. Šťavnatost se pomalu vytráci.

## WELL DONE

(teplota středu 71 °C) - Maso je zcela propečeno – skrz naskrz. Šťavnatost a jemnost masa se vytratila maso vypadá suše, může být až gumové. Tato úprava je v podstatě degradací snažení chovatelů, řezníků a kuchařů, je to pomsta steakovému masu.

**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. ŠŤAVY 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:*

(a1,3,5)



HOUBOVÁ OMÁČKA S KOUSKY LIŠEK A ŽAMPIONŮ



PEPŘOVÁ Z COGNACU SE ZELENÝM PEPŘEM



SMETANOVÁ S HŘÍBKY



DOMÁCÍ BBQ



PIKANTNÍ S ČERSTVÝMI CHILLI PAPRIČKAMI



SMETANOVÁ S ČERVENÝM PEPEŘEM

0,5dcl  
**39,-**



**BLUE RARE**

**RARE**

**MEDIUM RARE**

**MEDIUM**

**MEDIUM WELL**

**WELL DONE**



# HAMBURGERY



Naše burgery podáváme se slámovými hranolkami Julienne,  
americkou pikantní majonézou a salátkem Coleslaw.

Pro velké jedlíky nabízíme navíc porci grilovaného hovězího masa (200g Irského Chuck roll) +139,-

## NEW BLACK GANGSTER BURGER

s černou bulkou, hovězím masem z irského Black Angus s dvojoucí porcí čedaru a opečené slaniny, pikantní chipotle majonézou, víděnskou cibulkou, salátem a rajčetem (1a,3,7,12)

200 g  
**209,-**

## PEKELNĚ OSTRÝ HABANERO BURGER

šťavnatý burger s přídatkem limetky se sýrem gorgonzola, pečenou slaninou, listem salátu, pikantní salsa a papričkami habanero (1,3,7,10)

200 g  
**199,-**

## PLUM BURGER

(švestka a chilli) burger z vyzrálého steakového masa s opečenou slaninou, sýrovým chipsem, listem salátu, rajčetem, plum-chilli dipem a burgerovou majonézou (1a,3,7,12)

200 g  
**199,-**

## CHEESE KING

(hovězí, irský Chuck roll), dozlatova smažený sýr eidam, opečená slanina, dijonská omáčka, ledový salát, rajče, cibulové kroužky (1a,3,7,12)

200 g  
**209,-**

## BIG CHOCOLATE BURGER

s nuttelou, malinovým pyré a zakysanou smetanou, batátové hranolky (a1,3,5,7)

200 g  
**169,-**

## JACK BACON BURGER

hovězí Chuck roll, sázené vejce, opečená slanina, chipotle majonéza, smažené cibulové kroužky, rajčata, ledový salát (1,3,7,10)

200 g  
**209,-**

## ULTIMATE CHEESEBURGER

hovězí burger z irského Chuck roll)s dresingem z modrého sýru Niva, oranžovým čedarem a camembertem, plátkem kyselé okurky, ledovým salátem a rajčetem (1,3,7,10,11,12)

200 g  
**209,-**

## TEXAS CHICKEN STRIPS BURGER

(pikantní kuřecí stripsy alla KFC) s ledovým salátem, smaženou cibulkou, kyselou okurkou, burger majonézou a oranžovým chedarem (1,3,7,10)

200 g  
**189,-**

## VEGETARIAN HALLOUMI BURGER

grilovaný sýr Halloumi ( Halloumi je národní sýr Kypru, kde se vyrábí ze směsi kozího, ovčího a kravského mléka již více než tisíc let), rajčata, ledový salát, okurka, rucola, chipotle majonéza (1,3,7,10)

200 g  
**199,-**

**nutella**

## SPECIALITY Z AUSTRÁLIE A NOVÉHO ZÉLANDU

### 300 g AUSTRALIA EYE ROUND STEAK

(vyzrálý váleček z kůty, plemeno Black Angus) s pomerančovým pepřem, podávaný na houbové omáčce s kousky lišek a žampionů se steakovými hranolky a americkou majonézou (1a,3,7,12)

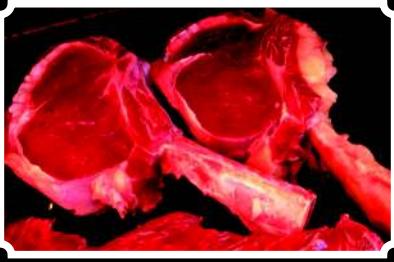


299,-

### 300 g KANGAROO RUMPSTEAK

(kořeněný steak z klokaní vyzrálé kůty z Austrálie s ibiško-chilli balsamicem), podávaný v omáčce z červeného pepře se steakovými hranolky, Jalapeño majonézou a salátkem coleslaw (1a,3,7,12)

339,-



### 250 g FILET MIGNON NEW ZELAND

(vyzrálá pravá svíčková z plemene Black Angus z Nového Zélandu) v silné Demi Glace, steakové hranolky, kukuřičný klas se solí a máslem (1a,3,7,12)

399,-



## RYBY

### 200g GRILOVANÝ ČERSTVÝ LOSOS

s grilovanou zeleninou a pečeným citronem (1,4,7)

239,-



### 150g FISH AND CHIPS

(smažená treska světlá z Tichého oceánu v křupavé struhance) s bramborovými hranolky a anglickou „hranolkovou“ majonézou (1,4,7)

179,-



# PEČENÉ A GRILOVANÉ SPECIALITY

**400g MEDVĚDÍ TLAPA** (steak z grilované, tenderizované, vyzrálé krkvice),  
pikantní omáčka s chilli papričkou (a1,3,7,9,12)

219,-

**300g GRILOVANÁ VEPŘOVÁ KOTLETA DUROC** (z amerického steakového masného plemene)  
v marinádě Pfeffer Willy s čerstvými žampiony(a1,3,7,9,12)

199,-

**250g VEPŘOVÁ PANENSKÁ SVÍČKOVÁ NA GRILU** podávaná s jemně smetanovým  
listovým špenátem (1a,3,5,7)

209,-

**250g GRILOVANÁ, FILÍROVANÁ VEPŘOVÁ PANENKA** s fazolovými lusky  
a anglickou slaninkou (12)

209,-

**300g VEPŘOVÁ KRKOVICE NA GRILU** v pikantní marinádě Chillie Willy  
se slaninovým chipsem (1a,3,7,12)

199,-

**200g KUŘECÍ PRSÍČKA NA GRILU** s krémovou žampionovou  
omáčkou (1a,3,7,12)

159,-

**200g GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSÍČKA** s rybízovou  
omáčkou (1a,3,7,12)

159,-



# SALÁTY

## CAESARE SALÁT

Ledový salát, česnekové krutonky, strouhaný sýr Grana Padano, Caesare dressing, filirovaný grilovaný steak z kuřecích prsíček, rozpečený toast (1,3,7)

**159,-**

## HALLOUMI SALÁT - VEGETARIAN -

s americkým dressingem a grilovaným kyperským sýrem halloumi (1,3,7)

**159,-**

## KENTUCKY SALÁT

Salát Coleslaw s pikantními kurecimi stripys alla KFC, rozpečený toast (1,3,7)

**159,-**

# DĚTSKÁ JÍDLA

## 70g SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

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

**89,-**

## 70g RAJSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

s houskovými knedlíky (1,3,7)

**89,-**

## 70g PŘÍRODNÍ KUŘECÍ MEDAILONKY

pečené na másle s hranolkami (7)

**89,-**

## 70g SMAŽENÝ EIDAM S HRANOLKAMI

a tatarskou omáčkou (1,3,7,12)

**89,-**



## 70g KUŘÍZEK :-)

kuřecí řízek s bramborovými hranolky Juliáne a okurkou (1,3,7,12)

**89,-**

# GNOCCHI

**139,-**

## 200g GNOCCHI SPINACI

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

## 200g GNOCCHI S HOUBAMI

(houby, žampiony, česnek, červená cibule, rukola) (1,3,7)

**139,-**

## DEZERTY

### BIG CHOCOLATE BURGER

s nuttelou, malinovým pyré  
a zakysanou smetanou,  
batátové hranolky (a1,3,5,7)

**169,-**

### HORKÉ MALINY

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

**79,-**

### OVOCNÝ POHÁR SE ZMRZLINOU

a domácí šlehačkou  
(1,3,7)

**69,-**

### PEČENÁ PŠENIČNÁ TORTILLA ..... 69,-

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

*Ostatní dezerty dle denní nabídky u nabídkové  
vitríně - info u obsluhy*



## PŘÍLOHY

200g	ŠŤOUCHANÉ BRAMBORY	49,-
	s cibulkou, slaninou a zakysanou smetanou	
200g	OPEČENÉ BRAMBORY	39,-
200g	AMERICKÉ BRAMBORY	39,-
200g	BRAMBOROVÉ HRANOLKY JULIENNE	39,-
200g	STEAKOVÉ HRANOLKY	39,-
200g	BRAMBORA PEČENÁ VE SLUPCE	49,-
	s pažitkovým tvarohem (7)	
200g	BATÁTOVÉ HRANOLKY	49,-

200g	BRAMBORÁČKY (1,3,7)	44,-
150g	ZELNÝ SALÁT COLESLAW (1,3,5,7)	44,-
150g	GRILOVANÁ ZELENINA (cuketa, lilek, rajče, cibule)	64,-
150g	FAZOLOVÉ LUSKY SE SLANINKOU	49,-
50g	KEČUP (1)	15,-
50g	DOMÁCÍ TATARSKÁ OMÁČKA (3,5,9)	25,-
50g	MAJONÉZA JALAPEÑOS (3,5,9)	25,-
	KOŠÍK PEČIVA (a1,3,5)	25,-

Jídla si můžete objednávat po celý den, poslední objednávka 30 minut před zavírací dobou.

Případné stížnosti, přání a připomínky - SMS na tel.: 603 892 541,

e-mail: [info@kozlovaputka.cz](mailto:info@kozlovaputka.cz)

# NÁPOJOVÝ LISTEK

## APERITIVY

CAMPARI	0.05l	55,-
CINZANO BIANCO	0.1l	55,-
APEROLL	0.05l	55,-
APEROL SPRITZ		90,-
/Proseco, Aperol, střík perlivé vody, pomeranč/ MARTINI	0.1l	55,-

## Vína (4,12)

BÍLÉ VÍNO (rozlévané)	45,-
dle výběru karafa 0.25l	
ČERVENÉ VÍNO (rozlévané)	45,-
dle výběru karafa 0.25l	
LAMBRUSCO FRIZZANTINO	50,-
karafa 0.25l	

*Velký výběr vín najdete  
ve vinné kartě.*

## BOURBON WHISKY

WILD TURKEY	0.04l	60,-
TULLAMORE DEW	0.04l	60,-
JOHNNIE WALKER RED LABEL	0.04l	60,-
JAMESON	0.04l	60,-
JACK DANIEL'S OLD NO. 7	0.04l	60,-
JACK DANIEL'S HONEY	0.04l	60,-
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	0.04l	75,-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	0.04l	95,-

## SINGLE MALT WHISKY

Single malt whisky z oblasti Speyside,  
zrají pouze v dubových sudech po sherry  
a plní se pouze v přirozené barvě.



THE GLENROTHES 10	0.04l	110,-
THE GLENROTHES 12	0.04l	150,-
THE GLENROTHES 18	0.04l	320,-

## VIKING SCARS A VIKING HONOR SINGLE MALT Z ORKNEJSKÝCH OSTROVŮ

HIGHLAND PARK 10	0.04l	90,-
HIGHLAND PARK 12	0.04l	120,-

## WHISKY BLENDED

Blendovaná, prémiová Malt skotská whisky,  
zrající v sudech po sherry.



NAKED GROUSE WHISKY	0.04l	60,-
---------------------	-------	------

TIP THE FAMOUS GROUSE & COKE	0.04l	89,-
(jeden z nejoblíbenějších drinků na světě, skotská a Coca-Cola)		

## GIN

BULLDOG GIN	0.04l	50,-
-------------	-------	------



## VODKA

BOŽKOV	0.04l	32,-
FINLANDIA	0.04l	50,-
SNOW LEOPARD	0.04l	79,-

vynikající vodka ze špaldy s charakteristickým ořechovým  
nádechem a krémovou texturou



## RUM



BRUGAL ANEJO BLANCO	0.04l	54,-
BRUGAL 1888 (Dominikánský rum)	0.04l	119,-
TIP BRUGAL & TONIC		

(Brugal Blanco s Kinley Tonicem a limetkou)

ELIXIR DE CUBA	0.04l	69,-
BOŽKOV TUZEMÁK	0.04l	32,-
CHE GUEVARA	0.04l	32,-
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	0.04l	54,-
MALIBU	0.04l	45,-
RUM REPUBLICA	0.04l	54,-

*Velký výběr nejlepších rumů z celého  
světa v rumové kartě (právě 128 druhů rumů).*

# Metaxa

METAXA 5*	0,04l	60,-
METAXA 12*	0,04l	120,-
TIP SUNTONIC	0,04l	90,-

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

# Tequila

ARRIBA SILVER, GOLD	0,04l	55,-
---------------------	-------	------

# BYLINNÉ LIKÉRY

JÄGERMEISTER	0,04l	55,-
KARLOVARSKÁ BECHEROVKA	0,04l	40,-
KARLOVARSKÁ BECHEROVKA Lemon	0,04l	40,-
FERNET STOCK	0,04l	40,-
FERNET STOCK CITRUS	0,04l	40,-

# Likéry

AMUNDSEN DLE VÝBĚRU	0,04l	40,-
CAROLANS	0,04l	55,-
VAJEČNÝ LIKÉR	0,04l	32,-
GRIOTTE	0,04l	28,-
PEPRMINTOVÝ LÍKÉR	0,04l	26,-

# OSTATNÍ

ABSINTH	0,04l	60,-
SLIVOVICE JELÍNEK 50%	0,04l	46,-

# PIVO

Alergen 1c, 12

Na přání Vám načepujeme pivo do vychlazeného tupláku (11).



## TOČENÉ PIVO

TANKOVÝ STAROPRAMEN 11°	0,5l	28,-
TANKOVÝ STAROPRAMEN 11°	0,3l	19,-
VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 10°	0,5l	24,-
VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 10°	0,3l	17,-

NEFILTROVANÝ KLENOT 12°	0,5l	34,-
NEFILTROVANÝ KLENOT 12°	0,3l	23,-

NEALKO PIVO SVĚTLÉ	0,5l	28,-
NEALKO PIVO SVĚTLÉ	0,3l	19,-

## LAHVOVÉ PIVO A PITO (A 1c, 12)

PILSNER URQUELL	0,5l	42,-
STAROPRAMEN 12°	0,5l	36,-
RADEGAST BIRELL		
/NEALKOHOLICKÉ/	0,5l	28,-
BIRELL OCHUCENÝ (SEZONNĚ)	0,5L	35,-
BIRELL OCHUCENÝ	0,3l	25,-

FRISCO	0,33l	40,-
--------	-------	------

## PIVNÍ SPECIALITY

RADLER 0,5L 11° KOZEL + ORANGE	48,-
--------------------------------	------

# NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE



TIP SLAZENO POUZE PŘÍRODNÍM CUKREM	
COCA-COLA SPECIALITY RETRO	
MERUŇKA-BOROVICE	0,25l 45,-
JABLKO-KVĚT BEZU	0,25l 45,-
COCA-COLA	0,33l 35,-
COCA-COLA LIGHT	0,25l 35,-

## TONIC

KINLEY TONIC WATER	0,25l	35,-
KINLEY GINGER ALE	0,25l	35,-
KINLEY BITTER ROSE	0,25l	35,-
KINLEY VIRGIN MOJITO	0,25l	35,-

## DŽUSY A NEKTARY

CAPPY (DLE BOHATÉ NABÍDKY)	0,25l	34,-
----------------------------	-------	------

## SYCENÉ NÁPOJE

FANTA POMERANČ	0,33l	35,-
FANTA BÍLÉ HROZNO	0,33l	35,-
SPRITE	0,33l	35,-

## VODY

RÖMERQUELLE perlivá	0,33l	26,-
RÖMERQUELLE dle výběru	0,75l	52,-
RÖMERQUELLE jemně perlivá	0,33l	26,-
RÖMERQUELLE jemně perlivá	0,33l	26,-
MATTONI dle výběru	0,33l	26,-
KOHOUTKOVÁ VODA S CITRONEM	0,3l	6,-
KARAFKA KOHOUTKOVÉ VODY S CITRONEM	1l	15,-
RED BULL	0,25l	50,-

## KÁVA

LAVAZZA

ESPRESSO LAVAZZA	35,-
DOUBLE ESPRESSO LAVAZZA	70,-
CAPPUCCINO (A7)	45,-
ESPRESSO PICOLO	35,-
CAFFÉ MACHIATO (A7)	45,-
CAFFÉ LATTE (A7)	47,-
TURECKÁ KÁVA	25,-
VÍDEŇSKÁ KÁVA /domácí šlehačka/ (A6,7)	45,-
ALŽÍRSKÁ KÁVA (A3,6,7) /2cl Vaječný likér, domácí šlehačka/	53,-
DALŠÍ PORCE SMETANY DO KÁVY	0.02l 5,-

## Teplé Nápoje

BOMBARDINO (A3,6,7) /smetana, šlehačka/	0.05l	65,-
HORKÁ ČOKOLÁDA DLE VÝBĚRU S DOMÁCÍ ŠLEHAČKOU (A1,6,7)		55,-
GROG, HORKÁ GRIOTKA		38,-
SVARĚNÉ VÍNO (A12)	0.02l	45,-
ČAJ DLE NABÍDKY		35,-
DOMÁCÍ ZÁZVOROVÝ ČAJ S MEDEM		40,-
MED DO ČAJE		8,-

ČOKOLÁDY, KÁVY A ČAJE NA NABÍDKOVÝCH KARTÁCH

# NĚCO Na ZUB

CHIPSY	35,-
ARAŠÍDY	35,-
ŽVÝKAČKY	25,-

## KOKTEJLY A MÍCHANÉ NÁPOJE

*Dle sezóny a nabídky.*

## DOMÁCÍ LIMONÁDY

*Dle sezóny a nabídky*

45,-



*Alergeny k nahlédnutí u obsluhy.*

*Děkujeme za návštěvu  
a přejeme Vám dobrou chut  
a příjemné chvíle v naší  
restauraci.*

Případné stížnosti, přání a připomínky

- SMS na tel.: 603 892 541,

[f kozlovaputynka](#)

nebo email: [info@kozlovaputynka.cz](mailto:info@kozlovaputynka.cz)

# LUXUSNÍ UBYTOVÁNÍ V SECESNÍ VILE



TÝNIŠTĚ NAD ORLICÍ - NÁMĚSTÍ

TEL.: +420 604 888 600, WWW.APARTMANY-TYNISTECZ

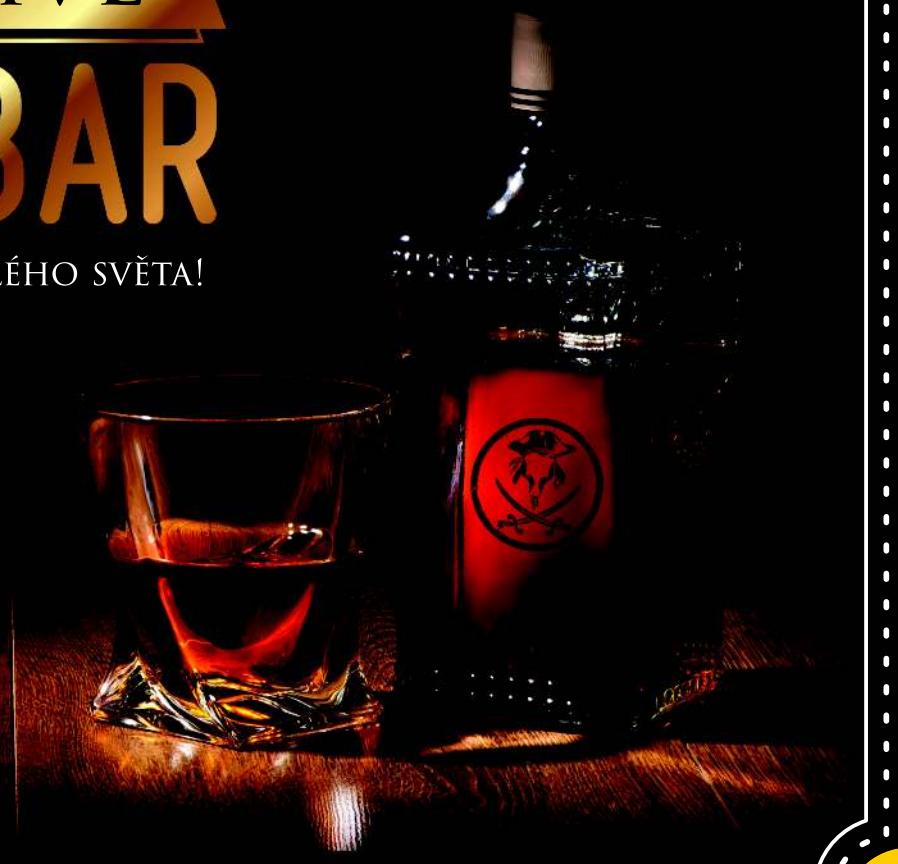
Vyzkoušejte náš rumový bar!



• EXCLUSIVE •  
**RUM BAR**

VYNIKAJÍCÍ RUMY Z CELÉHO SVĚTA!

Rum zažívá v ČR boom již několik let,  
je oblíben ve všech věkových  
kategoriích i společenských vrstvách.  
Máme pro Vás připravenou plnou  
skřín rumů a rumových specialit.  
Ke karibským rumům neodmyslitelně  
patří kvalitní doutníky,  
které si můžete vychutnat na naší  
stylové zahrádce.



WWW.KOZLOVAPUTYKA.CZ