

Putyka & Worker's PUB

Pondělí 13.07.2026



POLÉVKY

- | | | |
|--|--------|---------|
| 01 Lehce pikantní " Šmigrustovka" s uzeným masem a smetanou (3,6,9,10) | 0,33 l | 59,- Kč |
| 02 Drůbková s těstovinou a jarní zeleninou (1,3,7,9,10) | 0,33 l | 39,- Kč |

HOTOVÁ JÍDLA

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

- | | | |
|--|-------|----------|
| 01 Moravský vepřový vrabec, variace houskových a bramborových knedlíků, zelí (1,3,7,9) | 150 g | 139,- Kč |
| 02 Kuřecí medailonky z prsíček na žampionech, šťouchané brambory s jarní cibulkou a anglickou slaninou (1,3,6,7,10,11) | 150 g | 169,- Kč |
| 03 Smažené sýrové trio (ementálský sýr, niva a hermelín)r s hranolky a domácí tatarskou omáčkou (1,3,6,7,9) | 150 g | 164,- Kč |
| 04 Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (1,3,6,7,9) | 260 g | 159,- 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

- | | | |
|--|--------|----------|
| Drůbková s těstovinou a jarní zeleninou (1,3,7,9,10) | 0,33 l | |
| MENU 1: | | 124,- Kč |
| Zapečené těstoviny s uzeným masem a zeleninou, kyselá okurka (1,3,5,6,9) | | |
| MENU 2: | | 134,- Kč |
| Vepřový guláš s červenou cibulkou, houskový knedlík (1,3,6,7,8) | | |

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

dobu přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

- | | | |
|---|--|----------|
| FITNESS: | | 159,- Kč |
| Vepřové karé na grilu ve steakové koření, maďarská tarhoňa s grilovaným lilkem a cuketou (1,3,6,8,9) | | |
| SALÁT: | | 159,- Kč |
| Trhané listy salátu se zeleninou s domácím „CAESARE“ dresingem, krutony, filírovaná filátka z kuřecích prsíček, hoblinky parmasanu, opečený toast (1,3,6,8,9) | | |

SPECIALITY

dobu přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- | | | |
|---|-------|----------|
| 01 GRILOVANÁ KACHNÍ PRSA s pečenými brambůrkami Grenaile a estragonovou omáčkou (3,6,9,12) | 200 g | 249,- Kč |
| 02 Cmunda po kaplicku (opečená uzená krkovice se zelím a bramboráčky) (1,3,5,6,9) | 150 g | 179,- Kč |
| 03 Zvěřinový ROYAL CHEESEBURGER PIKANT (jelení burger) s burgerovou majonézou, chedarem, křupavou slaninkou, vídeňskou cibulkou, papričkou habanero a rajčetem, hranolky julienne (1,3,10,12) | 180 g | 239,- Kč |
| 04 Norský losos na grilu s máslem, plátkem citronu a vařenými pažitkovými brambory, domácí tatarská omáčka (1,4,6,9) | 200 g | 249,- Kč |
| 05 DEZERT: | | |
| 06 Medovník se šlehačkou (1,3,6) | | 79,- Kč |

NAŠE PIVO

- | | | |
|--|-------|---------|
| 11° Staropramen (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák) (1) | 0,5 l | 39,- Kč |
| 12° Hoegaarden (1,12) | 0,5 l | 79,- Kč |
| belgické, světlé svrchně kvašené pšeničné pivo, podávané s limetkou | | |
| 11,5° P&W ORIGINAL BEER (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky) (1) | 0,4 l | 44,- Kč |
| (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové | | |