



POLÉVKY

- | | | | |
|----|--|--------|---------|
| 01 | Kapustová s s uzeným masem a bramborem (1,3,9,10) | 0,33 l | 49,- Kč |
| 02 | Česnečka se šunkou a brambory, opečený chléb (1,3,6,7,9) | 0,33 l | 44,- Kč |

HOTOVÁ JÍDLA

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

- | | | | |
|----|--|-------|----------|
| 01 | Pomalou pečená "Burguňská hovězí pečínka", na vínu a zelenině (z pečeného irského chuck-roll) podávaná se štouchanými brambory s jarní cibulkou a restovanou anglickou slaninkou (1,3,6,8,9) | 150 g | 179,- Kč |
| 02 | Pečené vepřové (plecko a bůček) v jemném výpeku s chlupatými knedlíky míchanými s kyselým zelím (3,9,10,12) | 150 g | 135,- Kč |
| 03 | "Paví oko " kuřecí závitěk nadívaný vejcem s máslovou bramborovou kaší a kyselou okurkou (1,3,6,9) | 150 g | 149,- Kč |
| 04 | Ložtická smažená kuřecí kapsa nadívaná tvarůžkem, vařené pažitkové brambory, domácí tatarská omáčka (1,3,6,9) | 150 g | 167,- Kč |

DENNÍ MENU 1 a 2 (včetně polévky)

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

- | | | |
|---|--------|----------|
| Česnečka se šunkou a brambory (1,3,6,7,9) | 0,33 l | |
| MENU 1: | | 124,- Kč |
| Milánské špagety sypané strouhaným sýrem (3,9,10,12) | | |
| MENU 2: | | 134,- Kč |
| Pečené masová koule na smetaně s houskovým knedlíkem (1,3,6,7,10) | | |

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

- | | | |
|---|--|----------|
| FITNESS: | | 159,- Kč |
| GYROS PORK TORTILLA (vepřový gyros, mozzarella, ledový salát, rajče, červené a bílé zelí, česnekový dresing) (1,6,9,10) | | |
| SALÁT: | | 159,- Kč |
| Grilovaný hermelín podávaný na trhaném salátě se zeleninou, hořčičná zálivka, rozpečený toast (1,3,5,6,9) | | |

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- | | | | |
|----|---|-----------------|----------|
| 01 | Kančí kostky pečené na česneku s variací houskových a karlovarských knedlíků a se zelím (1,3,9,10) | 150 g | 189,- Kč |
| 02 | Pečené vepřové zadní kolínko v pivní marinádě (připravované sous-vide), podávané s chlebem, hořčicí, beraním rohem (kyselou okurkou (1,3,6,9) | 900 g sk / 1 ks | 229,- Kč |
| 03 | RETRO FRYER CHEESE BURGER (smažený sýr eidam, salát lollo bianco, rajče, tatarka), hranolky julienne a domácí tatarská omáčka (1,3,6,7,8) | 2 ks, 160 g | 199,- Kč |
| 04 | RETRO TÝDEN | | |
| 05 | Roštěnka se šunkou a vejcem v jemném přírodním výpeku, sypaná dozlatova osmaženou cibulkou, podávaná s hranolky julienne a domácí tatarskou omáčkou (1,3,6,9) | 200 g | 239,- Kč |
| 06 | DEZERT : | | |
| 07 | Sacher dort (vídeňský čokoládový dort dle původní receptury) (1,3,6) | 1 ks | 89,- Kč |

NAŠE PIVO

- | | | |
|---|-------|---------|
| COOL grep nealko AKCE (1) | 0,5 l | 36,- Kč |
| dej si k jídlu 0,5 l COOL za akční cenu | | |
| 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 | | |

Putyka & Worker's PUB

Čtvrtek 10.09.2026



NAŠE PIVO

11,5° P&W ORIGINAL BEER (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky) (1)
(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové)

0,4 l

44,- Kč