



POLÉVKY

- 01 Drůbková s těstovinou a jarní zeleninou (1,3,7,9,10)
 02 Pikantní dršťková (1,3,5,8)

0,33 l 39,- Kč
 0,33 l 59,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

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

- | | | |
|--|----------|----------|
| 01 Nudličky "STROGANOF" z vepřové svíčkové s opečenými brambory (3,6,8,9) | 150 g | 158,- Kč |
| 02 Kančí kostky pečené na česneku s houskovými knedlíky a špenátem (1,3,9,10) | 150 g | 149,- Kč |
| 03 Kuřecí medailonky s ananasem v jemné šťávě s bramborovými kroketami (1,3,6,9,12) | 150 g | 148,- Kč |
| 04 Králíčí stehno na česneku v jemném výpeku se zelím a bramborovým knedlíkem (1,4,6,7,10) | 220 g sk | 174,- Kč |
| 05 Smažené rybí filé z aljašské tresky, vařené brambory sypané pažitkou, domácí tatarská omáčka (1,3,4,6,9,10) | 150 g | 149,- 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 119,- Kč

MENU 1:

Domácí žemlovka s tvarohem a jablky, sypaná skořicovým cukrem (1,3,6,8)

MENU 2:

Maďarský vepřový perkelt, dušená rýže / vařené brambory (A 1,3,7,9)

129,- Kč

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

FITNESS:

Tortilla Cowboys- grilované kuřecí kousky na ledovém salátku s chedarem, rajčátky a americkým dipem (1,3,4,7,10)

159,- Kč

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- | | | |
|---|-------|----------|
| 01 Creme Brulée (francouzský dessert z prémiových surovin) (1,3,6) | 1 ks | 89,- Kč |
| 02 Sametový čokoládový dort (vláčný korpus z čokolády, jemná čokoládová ganache) (1,3,5) | 1 ks | 89,- Kč |
| 03 Kýta z divočáka v tradiční šípkové omáčce, domácí houskové knedlíky (1,3,4,7,12) | 150 g | 184,- Kč |
| 04 FISH BAGUETE (obalovaná aljašská treska v bylinkové krustě, salátek Coleslaw a lollo bianco, bramborové chipsy, rajče, burgrová majonéza v rozpečené bagetě) (1,3,5,6) | 150 g | 199,- Kč |
| 05 FLANK STEAK (filírovaný, z vyzrálého hovězího pupku, plemene Aberdeen Angus, Irsko), podávaný v silné Demi Glace s bramborovými hranolky julienne (3,5,6,8,10) | 200 g | 279,- Kč |
| 06 PLUM (švestka) BURGER (burger z vyzrálého steakového masa) s opečenou slaninou, sýrovým chipsem, listem salátu, rajčetem, plum salsou a burgerovou majonézou, hranolky julienne (1,3,4,7,9,10) | 200g | 249,- Kč |
| 07 DEZERT : | | |
| 08 Medovník se šlehačkou (1,3,6) | | 79,- Kč |

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

Putyka & Worker's PUB

Středa 25.03.2026



NAŠE PIVO

11° Staropramen (1)

(tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)

0,5 l

39,- Kč