

Putyka & Worker's PUB

Pondělí 14.07.2025



POLÉVKY

- 01 Ruský boršč se zakysanou smetanou (1,3,8,9)
- 02 Hovězí vývar s hráškem a rýží (1,3,7,9,10)

330 ml 49,- Kč
0,33 l 39,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

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

- 01 Vepřový guláš s červenou cibulkou, houskový knedlík (1,3,6,7,8) 150 g 133,- Kč
- 02 Moravský vepřový vrabec v jemném výpeku, houskové knedlíky, špenát (1,5,6,9) 150 g 135,- Kč
- 03 Kuřecí prsíčka na žampionech ve smetanové omáčce, opečené brambory (1,3,9,10) 150 g 154,- Kč
- 04 Dozlatova smažený sedlčanský hermelín, vařené nové brambory s pažitkou a domácí tatarská omáčka (1,3,6,7) 120 g 155,- Kč
- 05 Omeleta s hráškem a kukuřicí, vařené brambory sypané pažitkou (1,3,5,7) 150 g 117,- 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

Hovězí vývar s hráškem a rýží (1,3,7,9,10)

MENU 1:

Penne con broccoli (italské těstoviny s kuřecími kousky z prsíček, brokolicí, smetanou a česnekem) (1,3,6,9)

119,- Kč

MENU 2:

Opečený uzený bok s hrachovou kaší, dozlatova osmaženou cibulkou a kyselou okurkou (1,3,6,7,10)

129,- Kč

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

dobu přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

FITNESS:

FAJITAS de MIXTA“ z KUŘECÍCH A VEPŘOVÝCH nudliček restovaných s cibulkou, barevnou paprikou ve Fajitas koření s jasmínovou rýží (1,3,6,9,12)

149,- Kč

SALÁT:

Trhané listy salátu se zeleninou s domácím „CAESARE“ dresingem, krutony, filátky z kuřecích prsíček sypaných parmasanem, opečený toast (1,3,6,8,9)

149,- Kč

SPECIALITY

dobu přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- 01 ROYAL CHEESEBURGER pikant (hovězí burger), burgerová majonéza, camembert, čedar, křupavá slaninka, vídeňská cibulka, rajče a nakládané papričky jalapeño, hranolky julienne (1,3,6,7,8) 200 g 249,- Kč
- 02 RUMPSTEAK (uruguay, plemeno Hereford, v úpravě medium, z vyzrálé hovězí kýty) v silné demi-glace s grilovanou zeleninou / steakovými hranolkami (1,3,5) 200 g 259,- Kč
- 03 Smažený sýr eidam s hranolkami julienne a domácí tatarskou omáčkou (1,3,5,6,8) 150 g 179,- Kč

NAŠE PIVO

11,5° P&W ORIGINAL BEER (1)

(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové)

0,4 l 42,- Kč

11° Staropramen (1)

(tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)

0,5 l 39,- Kč

12° Hoegaarden (1,12)

0,5 l 79,- Kč

belgické, světlé svrchně kvašené pšeničné pivo, podávané s limetkou