

Putyka & Worker's PUB



SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

01	POLÉVKA :		
02	Zvěřinový vývar s játrovými knedlíčky, nudlemi a jarní zeleninou (1,3,9,10)	0,33 l	59,- Kč
03	.		
04	HOTOVÁ JÍDLA		
05	Svíčková ze špikované jelení kýty s domácími houskovými knedlíky, brusinky na plátku citronu a domácí šlehačka (1,3,8,9)	150 g	194,- Kč
06	ZEBRA SERENGETTI ve smetanové omáčce alla svíčková (ze špikované zadní čtvrti chovného plemene Burchell zebry Namibie), domácí houskové knedlíky, brusinky, citron, šlehačka (1,10)	150 g	239,- Kč
07	Mufloní kýta na černo (omáčka s mandlemi, perníkem a povidly) s variací houskových a bramborových knedlíků (1,3,7,10,11)	150 g	199,- Kč
08	Srncí pikantní guláš sypaný cibulkou a strouhaným křenem s domácími houskovými knedlíky (1,3,5,6)	150 g	179,- Kč
09	Hřbet z divočáka v tradiční, jemné šípkové omáčce, domácí houskové knedlíky (1,3,4,7,12)	150 g	199,- Kč
10	Kančí kostky pečené na česneku s domácími bramborovými knedlíky a krémovým špenátem (1,3,9,10)	150 g	179,- Kč
11	Dozlatova smažená, tenderizovaná kančí krkovice s domácím bramborovým salátem (1,3,6,7,10,12)	150 g	194,- Kč
12	.		
13	SPECIALITY, STEAKY, BURGERY :		
14	TENDERLOIN KANGAROO STEAK (z kořeněné, panenské svíčkové klokana, Austrálie), podávaný v naší silné demi-glace s hranolky Fry & Dip a smetanovou omáčkou z červeného pepře (1,3,6,8,12)	200 g	299,- Kč
15	FILET MIGNON STEAK z kančí svíčkové v silné demi glace, podávaný s Rustic Fries (belgické hranolky se slupkou) a brusinkovým dipem (1,3,6,9)	200 g	299,- Kč
16	Medailonky z bažantích prsíček na grilu v jemném výpeku s omáčkou CUMBERLAND z lesního ovoce, podávaná s hranolky julienne (1,3,8)	200 g	249,- Kč
17	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
18	KANGAROO TENDERLOIN STEAK BURGER (s filírovanou klokanií svíčkovou, Austrálie, irským čedarem, burgerovou majonézou, ledovým salátem), bramborové hranolky julienne (1,3,5,6,8)	150 g	299,- Kč
19	Směs „hraběte Šporka“ podávaná s hranolky julienne (marinované zvěřinové nudličky, z klokanií kýty a jelení kýty, s restovanými žampiony, kapií a pórkem) (1,3,6,8) (marinované zvěřinové nudličky, z klokanií kýty a dančí plece, s restovanými žampiony, kapií a pórkem)	150 g	219,- Kč
20	.		
21	DEZERT :		
22	Vanilková PANNA COTTA (smetanový dezert s madagaskarským vanilkovým luskem a rozvarem z lesních plodů) (1,3,5)	1 ks	89,- Kč
23	Čokoládový dort (vláčný korpus z čokolády) se slaným karamellem, domácí šlehačka (1,3,5)	1 ks	89,- Kč
24	Domácí punčový dort s rumem a cukrovo-citronovou polevou (1,3,6)	1 ks	79,- Kč
25	Křivoklátská zlatá medovina 18% (12)	0,04 l	25,- Kč

NAŠE PIVO

13°	Hradecký Klenot Sváteční (Sváteční třináctka z Pivovarských domů) (1) (Sváteční třináctka z Pivovarských domů, spodně kvašený světlý speciál typu	0,4 l	48,- Kč
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
11°	Staropramen (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák) (1)	0,5 l	39,- Kč
	ČEPOVÁNÉ NEALKO :		
	Točená kofola	0,1 l	9,- Kč
	točíme dle přání : 0,2l , 0,3l 0,5l		