



POLÉVKY

01 Pikantní dršťková (1,3,5,8)	0,33 l	59,- Kč
02 Slepíčí s těstovinou (1,3,6,7,9)	0,33 l	39,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

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

01 Rajska hovězí pečeně (z ořechu hovězí kýty) kolínka / houskové knedlíky (1,3,5,6,8,9)	150 g	154,- Kč
02 Pikantní katův šleh s feferonkou habanero, bramborové krokety (1,3,6,9,10)	150 g	149,- Kč
03 Kuřecí prsíčka na grilu, filírovaná, podávaná s máslovou brokolicí v jemné sýrové omáčce, vařené petrželkové brambory (3,5,6,8,9)	150 g	159,- Kč
04 Pavlišovský vepřový řízek s houskovými knedlíky a se zelím (1,3,7,9,12)	150 g	144,- Kč
05 Omeleta se špenátem a sýrem, vařené nové brambory s pažitkou (1,3,5,7,10)	150 g	124,- 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

Slepíčí s těstovinou (1,3,6,7,9)	0,33 l	
MENU 1: Bramborové knedlíky se švestkami sypané cukrem, přelitě rozpuštěným máslem (1,3,6,9)	260 g	119,- Kč
MENU 2: Smažené rybí filé z pangase s vařenými brambory a domácí tatarskou omáčkou (1,3,6,9,10)		129,- Kč

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

FITNESS: Vepřová panenská svíčková na grilu, maďarská hrášková tarhoňa, list salátu s krémovým balsamicem (1,3,5,9)		159,- Kč
--	--	----------

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

01 EYE ROUND STEAK (z vyzrálého hovězího plemene Aberdeen Angus, Austrálie, v úpravě medium) se steakovými branolky a BBQ omáčkou (1,3,6,8)	200 g	259,- Kč
02 BURGER PULLED PORK (s trhaným, marinovaným, pečeným vepřovým), salátem Coleslaw, kyselou okurkou, pikantní omáčkou a smaženou cibulkou (1,3,7,10)	200 g	239,- Kč
03 FISH & CHIPS s bramborovými hranolky a majonézou (3,4,5,8)	150 g	189,- Kč
04 Caesare salát (Ledový salát, houskové krutony, strouhaný sýr Grana Padano, Caesare dressing, filírovaný grilovaný steak z kuřecích prsíček, rozpečený toast (1,3,6,9)	150 g	189,- Kč
05 DEZERT :		
06 Creme Brulée (francouzský dessert z prémiových surovin s madagaskarským vanilkovým luskem) (1,3,6)	1 ks	89,- 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
11° Staropramen (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák) (1)	0,5 l	39,- Kč

Putyka & Worker's PUB

Středa 10.06.2026



NAŠE PIVO

12° Hoegaarden (1,12)

belgické, světlé svrchně kvašené pšeničné pivo, podávané s limetkou

0,5l

79,- Kč