



POLÉVKY

01 Květáková (1,3,6,8)	0,33 l	49,- Kč
02 Česnečka se šunkou a brambory (1,3,6,7,9)	0,33 l	39,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

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

01 Roštěná se sázeným vejcem v jemně pikantní pepřové šťávě se zeleným pepřem, steakové hranolky (1,3,12) <i>roštěná z býka hereford</i>	150 g	176,- Kč
02 Opečené uzené s domácími chlupatými knedlíky míchanými s křivickým kyselým zelím (1,3,6,7,8)	150 g	144,- Kč
03 Kuřecí medailonky na houbách ve smetanové omáčce s opečenými brambory (1,3,6,7,10,11)	150 g	169,- Kč
04 Smažené sýrové duo (eidamský sýr a hermelín) s hranolky a domácí tatarskou omáčkou (1,3,5,6,9)	150 g	152,- Kč
05 Omeleta s hráškem, cibulí a sýrem, vařené brambory sypané pažitkou (1,3,5,7)	150 g	119,- 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

Česnečka se šunkou a brambory (1,3,6,7,9)	0,33 l	119,- Kč
MENU 1: Milánské špagety sypané strouhaným sýrem (3,9,10,12)		
MENU 2: Rozlitaný španělský ptáček z vepřové kýty, houskové knedlíky / dušená rýže (1,3,6,8)		129,- Kč

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

FITNESS:		159,- Kč
SALÁT „BLUES“ - listový salát a zelenina se smaženými kuřecími kousky, krájeným vařeným vejcem, mozzarellou a olivami, hořčicový dip, opečený toast (1,3,6,7,9)		

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

01 Kýta z divočáka v tradiční šípkové omáčce, domácí houskové knedlíky (1,3,4,7,12)	150 g	184,- Kč
02 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
03 FLANK STEAK (filírovaný, z vyzrálého hovězího pupku, plemene Aberdeen Angus, Irsko), podávaný v silné Demi Glace s bramborovými hranolkami julienne (3,5,6,8,10)	200 g	279,- Kč
04 Medovník se šlehačkou (1,3,6)		79,- Kč
05 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
06 DEZERT:		
07 Sametový čokoládový dort (vláčný korpus z čokolády, jemná čokoládová ganache) (1,3,5)	1 ks	89,- Kč
08 ^{1,3,7} Crème Brulée (francouzský dessert z prémiových surovin) (1,3,6)	1 ks	89,- Kč

Putyka & Worker's PUB

Čtvrtek 26.03.2026



NAŠE PIVO

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

0,4 l	44,- Kč
0,5 l	39,- Kč