

Putyka & Worker's PUB

Pondělí 23.03.2026



POLÉVKY

01 Frankfurtská s uzeninou a brambory (1,3,6,7,12)	0,33 l	49,- Kč
02 Hovězí vývar s těstovinou a zeleninou (1,3,6,8)	0,33 l	39,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

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

01 Pašerácký vepřový kotlet (zapečený s paprikovým chorizem a sýrem) se šťouchanými brambory s jarní cibulkou a anglickou slaninou (1,3,6,9)	150 g	166,- Kč
02 Zvěřinový (srnčí a jelení) pikantní guláš sypaný osmaženou cibulkou s domácími houskovými knedlíky (1,3,5,7,8)	150 g	159,- Kč
03 Kuřecí medailonky s broskví, zapečené sýrem, bramborové hranolky julienne (1,3,6,8)	150 g	156,- Kč
04 Smažený vepřový řízek z kotlety, vařené pažitkové brambory, kyselá okurka (1,3,6,9)	150 g	143,- 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

Hovězí vývar s těstovinou a zeleninou (1,3,6,8)	0,33 l	
MENU 1: 2 ks lahůdkový párek a sázené vejce s hrachovou kaší, dozlatova osmažená cibulka a kyselá okurka (1,3,6,7,10)		119,- Kč
MENU 2: Pečený vepřový vrabec, houskové knedlíky, zelí (1,5,6,9)		129,- Kč

FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

FITNESS: Filírovaná kuřecí prsíčka s grilovanými rajčátky, podávaná s brambůrkami Grenaile, pečenými s cibulkou a rozmarýnem (3,6,8)		149,- Kč
--	--	----------

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 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
03 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
04 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
05 DEZERT:		
06 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
11° Staropramen (1) (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)	0,5 l	39,- Kč