



NA PRAŽCI

RESTAURANT & PUB

POLÉVKY

0,30l

Dle denní nabídky

45,-

HOTOVÁ JÍDLA

Dle denní nabídky

Dle víkendové nabídky

STEAKY

200g

Hovězí flank steak (Hovězí pupek IRSKO)

245,-

se zarestovanými fazolkami a slaninou

200g

Vepřová kotleta na kosti,

245,-

silná omáčka z piva, pečené grenaille

200g

Marinovaná vepřová panenka pomalu pečená

198,-

podávaná na lůžku švestkové omáčky

200g

Grilovaná vepřová panenka,

198,-

omáčka dle výběru (hřibová, pepřová, nivová) (7)

200g

Grilovaná vepřová krkovička,

175,-

omáčka dle výběru (hřibová, pepřová, nivová) (7)

200g	<i>Marinovaná vepřová krkovička na grilu, bazalkové pesto (5)</i>	185,-
200g	<i>Krůtí steak sous-vide, bramborové noky se smetanovým špenátem (1,3,7)</i>	195,-
200g	<i>Kuřecí steak , gratinovaný šunkou a mozarellou (1,7)</i>	195,-

SMAŽENÁ JÍDLA

150g	<i>Smažený vepřový řízek (1,3,7)</i>	138,-
150g	<i>Smažená kuřecí prsa (1,3,7)</i>	138,-
150g	<i>Kuřecí gordon blue (1,3,7)</i>	165,-
150g	<i>Smažené řízečky z vepřové panenky (1,3,7)</i>	165,-
120g	<i>Smažený sýr (1,3,7)</i>	115,-
120g	<i>Smažený hermelín (1,3,7)</i>	125,-
500g	<i>Mísa plná řízků (vepřové a kuřecí řízečky), okurek, pečivo (1,3,7)</i>	445,-

SPECIALITY

500g	<i>Pečená vepřová žebra v BBQ omáče, křen, hořčice, chilli omáčka, kozí rohy, cibulky a rozpékaný chléb (1,6,10)</i>	245,-
800g	<i>Marinované vepřové kolínko pomalu pečené, křen, hořčice chilli omáčka, kozí rohy, cibulky a rozpékaný chléb (1,6,10)</i>	235,-

300g	<i>Burger z vyztálého hovžzího (200g) s listem salátu, rajčetem, cibulí, plátkem taveného cheddaru a dresingem, podávaný s restovanou slaninou a sáženým vejcem v sezamové bulce s hranolkami a BBQ omáčkou na paletě (1,3,7,10,11)</i>	255,-
300g	<i>Burger s trhaným vepřovým masem s listem salátu, rajčetem, cibulí, plátkem taveného cheddaru a dresingem, podávaný s restovanou slaninou a sáženým vejcem v sezamové bulce s hranolkami a BBQ omáčkou na paletě (1,3,7,10,11)</i>	245,-
300g	<i>Zingerburger (200g) smažené kuřecí prso s listem salátu, rajčetem, cibulí, plátkem taveného cheddaru a dresingem, podávaný s restovanou slaninou a kyselou okurkou v sezamové bulce s hranolkami a BBQ omáčkou na paletě (1,3,7,10,11)</i>	245,-
250g	<i>Bramboráková kapsa plněná pikatní vepřovou směsí (1,3,7)</i>	169,-
150g	<i>Vepřový flamendr</i>	149,-
250g	<i>Mexická pánev (vepřové maso, fazole, kukuřice, chilli)</i>	159,-
250g	<i>Tortilla s trhaným vepřovým masem, zeleninkou, taveným chedarem a BBQ omáčkou (1,7)</i>	175,-

SALÁTY

300g	<i>Cesar salát s filovaným kuřecím prsem, parmazán, opékaný toast (1,3,7)</i>	165,-
300g	<i>Mix listových salátů s kuřecími stripsy, dresinkem a toustem(1,3,7)</i>	165,-

300g	Mix listových salátů s grilovaným hermelínem, dresinkem a toustem (1,7)	165,-
250g	Šopský salát s ovčím sýrem, opékaný toast (1,7)	135,-
100g	Malý míchaný zeleninový salát	45,-

DĚTSKÁ JÍDLA

60g	Smažený sýr, vařené brambory / hranolky julienne (1,3,7)	89,-
60g	Grilované kuřecí prso, vařené brambory, hranolky julienne	89,-
60g	Smažený kuřecí/vepřový řízek, vařené brambory (1,3,7)	89,-
2Ks	Kynuté knedlíky s borůvkami, jogurtový přeliv	79,-

PŘÍLOHY

250g	Pečené grenaille	45,-
250g	Hranolky julienne	35,-
250g	Belgické hranolky se šlupkou	35,-
250g	Vařené brambory	35,-
250g	Šťouchané brambory s cibulkou	35,-
5ks	Bramboráčky (1,3,7)	40,-
200g	Grilovaná zelenina	45,-
100g	Teplá omáčka (hřibová, pepřová, nivová) (7)	25,-
80g	Tatarská omáčka (3,7,10)	18,-
80g	Kečup	15,-
1ks	Topinka s česnekem (1)	15,-
1ks	Pečivo (1)	5,-

DEZERTY

Dle denní nabídky

Zmrzlinový pohár se šlehačkou 75,-

POCHUTINY K PIVU

100g	<i>Hovězí tataráček z hovězího pupku (IRSKO) podávaný s topinkami a česnekem (1,3,6)</i>	199,-
1ks	<i>Topinka s masovou směsí sypaná nivou (1,7)</i>	115,-
120g	<i>Bramborové chipsy, chilli salsa (6)</i>	75,-
120g	<i>Cibulové kroužky, chilli salsa (1,3,6,7)</i>	85,-
100g	<i>Nakládaný hermelín, chléb (1,7)</i>	55,-
1ks	<i>Utopenec, chléb (1,)</i>	45,-

Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy.

V naší restauraci neúčtujeme k objednaným jídlům couvert.

Všechny suroviny jsou uvedeny v syrovém stavu a poloviční porce účtujeme za 75% ceny.

SOUS-VIDE metoda vaření ve vakuu při nízké teplotě.

Maso je tak šťavnaté a zachovává si všechny nutriční hodnoty.



Edvarda Beneše 6, 678 00 Blansko

Tel.: 516 418 639 (rezervace)

WWW.NAPRAZCI.CZ