

VÍTÁ VÁS

„RESTAURACE DĚLŇÁK„

KDY PRO VÁS VAŘÍME :

Wenn wir kochen für Sie

Gdy gotujemy dla Ciebie

PONDĚLÍ : 11-20 hod

ÚT – ČT : 11-20 hod

PÁ - SO : 11-22 hod

NEDĚLĚ : 11-20 hod

Změny vyhrazeny

Informace o alergenech žádejte u obsluhy. Děkujeme.

Informationen über Allergene, fragen Sie bei der Bedienung. Danke.

Informacja o alergenach zapytać naszych pracowników. Dziękuję.

Ask about allergens for waiters. Thank you.

Hmotnost masa uvedena před tepelnou úpravou.

PŘEDKRMY
VORSPEISEN
PRZYSTAWKI

80g Utopenci s cibulí 80g (A.: 1,5,6)

Eingelegte Wurst mit Zwiebel

80g Marynowane kiełbaski z cebulą

45,-

115g Nakládany Hermelín (A.: 5,7)

115g Gebeizt Camembert

115g Marynowany ser Camembert

65,-

100g Topinky s pikantní masovou směsí (A.: 1,3,5)

100g Toast mit pikanter Fleischmischung

100g Grzanki z pikantnym mieszanki mięsnej

95,-

100g Tatarský biftek, 4ks topinek, česnek (A.:3,5,10)

100 g Steak Tartar, 4 Scheiben Toast

100 g Befszyk tatarski, 4 sztuk tosty

115,-

200g Tatarský biftek, 8ks topinek, česnek (A.:3,5,10)

200 g Steak Tartar, 8 Scheiben Toast

200 g Befszyk tatarski, 8 sztuk tosty

189,-

POLÉVKY

SUPPEN

ZUPY

Česnečka se sýrem, slaninou a krutony

Knoblauchsuppe mit Käse, Speck und Croutons

Zupa czosnkowa z serem, boczkiem i grzankami

A.: 1,3,7

39,-

Domáci bramborová polévka s hříbky

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Pilzen

Homemade zupa ziemniaczana z grzybami

A.: 1,3,9

39,-

Dle denní nabídky

Tagesangebot

Oferta dzienna

39,-

ČESKÁ KUCHYNĚ
TSCHECHISCHE KÜCHE
KUCHNIA CZESKA

150g Svičková na smetaně, houskový knedlík

150g Lendenbraten mit Sahnesauce , Semmelknödel

150g Wołowina, kremowy sos warzywny, knedliky

A.: 1,7,9

155,-

150g Hovězí guláš s cibulí a houskovým knedlíkem

150g Rindgulasch mit Zwiebeln und Semmelknödel

150g Gulasz wołowy z cebulą i knedlami

A.: 1,3,7

145,-

250g Staročeská pečená kachna, červené zelí, bramborový a houskový knedlík

250g Alte tschechische gebratene Ente mit Semmel- und Kartoffelknödel , rote Kraut

250g Staroczeskiego pieczona kaczką z zerwoną kapustą i knedliky

A.: 1,3,7,11

189,-

450g Pečená pikantní vepřová žebra s pečenou bramborou, plněnou česnekovým dipem

450g Gebratene würzige Rippchen, Gebratenekartoffel mit Knoblauchsauce

450g Pieczone pikantne żeberka wieprzowe z pieczonym ziemniakiem, nadziewane z sosem czosnkowym

A.: 1,7,9,10

204,-

200g Kuřecí nebo vepřový řízek s domácím bramborovým salátem

200g Hühner- oder Schweines Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat

200g Schabowy z kurczaka lub wieprzowiny z domowej roboty sałatką ziemniaczaną

A.: 1,3,7,9,10

145,-

500g Kuřecí špalíčky v BBQ omáčce se zeleninovým salátem, hranolky

500g Hähnchenkeulen in BBQ-Sauce mit Gemüsesalat und Pommes-frites

500g Podudzia kurczaka w sosie BBQ, surówka i frytki

A.: 1,3,7,10

159,-

200g Kuřecí kapsa plněná šunkou a hermelínem přelitá jemnou omáčkou

200g Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken und Käse garniert mit einer feinen Sauce

200g Kieszęń z kurczaka nadziewana szynką i camembertem z łagodnym sosem

A.: 1,3,7,10

155,-

NAŠE SPECIALITY
UNSERE SPEZIALITÄTEN
NASZĄ SPECJALNOŚCIĄ

300g Krkovice „Dělnák“ , fazolové lusky se slaninou

300g Schweinefleisch "Dělnák", grüne Bohnen mit Speck

300g Wieprzowina "Dělnák", zielona fasola z boczkiem

A.: 1,5

195,-

200g Steak z krkovice s jemnou hříbkovou omáčkou

250g Steak vom Schweinehals, feine champignonsauce

250g Stek z karku, sos grzywny

A.: 1,5,7

159,-

200g Špíz z vepřového masa, slaniny, cibule a papriky

200g Spieß von Schwein, Speck, Zwiebeln, Paprika

200g Szaszłyk z wieprzowiny , boczek, cebula, papryka

A.: 1,5,10

165,-

200g Vepřová panenka plněná šunkou a sýrem ve slaninové košilce s pepřovým přelivem

200g Schweinesfilet gefüllt mit Schinken und Käse, Speck mit Pfeffersauce

200g Polędwica wieprzowa nadziewana szynką i serem, boczek i sos pieprzowy

A.: 1,7

179,-

200g Lovecké medailonky z vepřové panenky (cibule, rajský protlak, česnek, slanina, červené víno)

200g Jagdmedaillons aus Schweinesfilet, Zwiebel, Tomatensauce, Knoblauch, Speck, Rotwein

200g Chrzanowy stek wieprzowy cebula sos pomidorowy czosnak boczek i czerwone wino

A.: 1,7,9,10

159,-

200g Kuřecí směs s drůbežími játry

200g Huhn mit Geflügelleber(mix)

200g Pikantna mieszanka z kurczaka i wątroba

A.: 1,5

135,-

200g Vepřový steak z kotlety, zapečený se slaninou a nivou

200g Schweinessteak vom Kotelett, gebackene mit Speck und Käse Niva

200g Stek schabowy zapiekany z boczkiem i serem pleśniowym

A.: 1,5,7

155,-

Kopec řízků (1/2kg kuřecí + 1/2kg vepřové), bohatá obloha, pečivo

1 kg Schnitzel - Schweinefleisch und Hähnchenfilet , Gemüse, Brot

1kg Sznycel (z kurczaka i wieprzowina), przystawki, pieczywo

A.: 11,3,5,7,8,11

459,-

200g Beef steak s vejcem (mit Ei, s jajkiem)

A.:2,5,6,8,11,12,13,14

279,-

200g Svičkové řezy s brusinkovou omáčkou

200g Lendenstückscheiben mit Preiselbeerensauce

200g Plastry polędwicy wołowej z sosem żurawinowym

A.:2,5,6,8,11,12,13,14

229,-

200g Špíz z pravé svíčkové a kuřecího masa, cibule a slaniny

200g Spieß vom Schweineslende, Hühn, Zwiebel, Speck

200g Szasztyk z polędwica wołowa, kurczak, cebula, boczek

A.: 1,5,10

189,-

RYBY

FISCH

150g Steak z norského lososa na bylinkách s jemným máslovým přelivem (doplatek 10g/10,-)

150g Die norwegischen Lachssteak mit feinen Kräutern Buttersauce (Aufpreis 10 g / 10, -)

150g Norweski Stek z łososa z drobných ziół sosie maślanym (Dodatek 10 g / 10,-)

A.: 4,7

175,-

200g Pstruh na roštu s bylinkovým máslem (doplatek 10g/8,-)

200g Forelle mit Kräuterbutter (Aufpreis 10 g / 8 -)

200g Pstrąg z masłem ziolowe (Dodatek 10 g / 8 -)

A.: 4,7

145,-

TĚSTOVINY

PASTA

250g Fusilli s kuřecím masem, listovým špenátem, smetanou a parmazánem

250g Fusilli mit Hühnerfleisch, Spinat, Sahne und Parmesan

250g Fusilli z kurczakiem, szpinakiem, śmietaną i parmezanem

A.: 1,3,4,7

145,-

250g Noky s lososem, smetanou a parmazánem

250g Gnocchi mit Lachs, Sahne und Parmesan

250g Gnocchi z łososiem, śmietaną i parmezanem

A.: 1,3,8

139,-

Bezmasá jídla

Fleischlos Mahlzeiten

Posiłki bezmięsne

180g Variace smažených sýrů, hranolky, tatarská omáčka

180g Variation von gebratene Käse, Pommes-frites, Tartarsauce

180g Odmiana sera smażonego, frytki, sos tatarski

A.:1,3,7,10

155,-

250g Fusilli s brokolicí, smetanovou omáčkou a parmazánem

250g Fusilli mit Brokkoli, Sahnesauce und Parmesan

250g Fusilli z brokułami, sosem i parmezanem

A.:1,3,7

105,-

SALÁTY

SALATE

SALATKI

150g Salát s kuřecím masem a opečenými toasty

150g Salat mit Hühnerfleisch und Toast

150g Sałatka z kurczakiem i tosty

A.: 1,7,10

135,-

150g Salát Caprese (tomaty, mozzarella, bazalkové pesto)

150g Salat Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto)

150g Sałatki Caprese (pomidory, mozzarella, bazylia pesto)

A.: 5,6,7

125,-

150g Šopský salát

150g Gemüsesalat mit Feta-Käse

150g Sałatka jarzynowa z serem feta

A.: 6,7

55,-

150g Rajčatový salát

150g Tomatensalat

150g Sałatka z pomidorów

A.:

45,-

150g Okurkový salát

150g Gurkensalat

150g Sałatka z ogorka

A.:

45,-

150g Řecký salát

150g Griechischer Salat

150g Sałatka grecka

A.:5,6,7

69,-

PŘÍLOHY

BEILAGEN

DODATKI

4ks Houskové, bramborové knedlíky

4St Böhmischer, Semmelknödel

4St Knedliki

A.:1,3,7

200g Vařené brambory

200g Gekochte Kartoffeln

200g Gotowane ziemniaki

A.:

200g Rýže

200g Reis

200g Ryž

A.:

25,-

200g Šťouchané brambory

200g Kartoffelpüree

200g Zemiaki puree

A.:3,7,

30,-

200g Domáci bramborový salát

200g Hausgemachtem Kartoffelsalat

200g Salatka zemiaczana

A.:5

40,-

200g Hranolky, krokety, americké brambory

200g Pommes frites, Kroketten, Amerikanische Kartoffeln

200g Fritky, krokietów, Zemiaki pieczone

A.:5

35,-

200g Grilovaná zelenina na tymiánu

200 g Gegrilltes Gemüse auf Thymian

200 g Grillowane warzywa na tymianku

A.:

69,-

200g Brambory pečené v alobalu se slaninou a česnekovým dipem

200g Gebratene Kartoffeln mit Speck, Knoblauchsauce

200g Ziemniaki z boczkiem, dipem czosnkowym

A.: 1,5,7,11

55,-

200g Fazolky se slaninou

200 g Bohnen mit Speck

200 g zielona fasola z boczkiem

59,-

DEZERTY

DESSERTS

DESERY

Griliášový pohár s karamellem a vanilkovou zmrzlinou (3kopečky)

Eisbecher mit Karamell und Vanille-Eis

Lody z karmelem i lodami waniliowymi

A.:3,5,7,8

65,-

Horké maliny (3kopečky)

Heißen Himbeeren

Gorące maliny

A.:3,5,7,8

65,-

2ks Palačinky se zmrzlinou a šlehačkou

2pc Pfannkuchen mit Eis und Schlagsahne

2pc Naleśniki z lodami i bitą śmietaną

A.:1,3,7

65,-

100g Jablkový závin se zmrzlinou

100g Apfelstrudel mit Eis

100g Strudel jabłkowy z lodami

A.:1,3,5,7,8

65,-

1ks Ovocný kynutý knedlík se skořicovou smetanou, máslem a šlehačkou

1Stk Obstknödel mit Zimtsahne, Butter und Schlagsahne

1szt Knedliki z owocami cynamoc bita smietana masla

A.:1,3,5,7,8

45,-

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

TRINKKARTE

KARTA DO PICIA

Káva espresso 30,-

Cappuccino 35,-

Caffe latte 35,-

Turecká káva 25,-

Čaj ovocný, zelený, černý 20,-

Mléko 5,-

Horká griotka 30,-

Grog 30,-

Cinzano bianco 0,1l 40,-

Becherovka 0,04l 30,-

Fernet Stock 0,04l 30,-

Fernet Stock citrus 0,04l 30,-

Jägermeister 0,04l 60,-

Finlandia vodka 0,04l 40,-

Hruška Jelínek 0,04l 30,-

Švestka Jelínek 0,04l 30,-

Božkov vodka 0,04l 25,-

Božkov Rum 0,04l 25,-

Božkov Švestka 0,04l 25,-

Božkov Zelená 0,04l 25,-

Božkov Griotka 0,04l 25,-

Gin Beefeater 0,04l 40,-

Baileys 0,04l 50,-

Morgan 0,04l 50,-

Whisky 0,04l 60,-

Pivo / Beer

Kozel 11°, světlý ležák 0,5l 26,- 0,3l 16,-

Kozel 11°, tmavý ležák 0,5l 26,- 0,3l 18,-

Řezané 0,5l 26,- 0,3l 18,-

Pilsner Urquell 12° 0,5l 39,- 0,3l 25,-

Rozlévané víno / Wein

Bílé víno – Tramín, Chardonnay 0,1l 15,-

Červené víno – Moltepulciano 0,1l 15,-

Modrý Portugal 0,1l 15,-

Prosecco 0,7l 220,-

Nealko /Alkoholfreie Getränke

Bonaqua 15,-

Kofola čepovaná 0,1l 6,-

Coca-cola 0,1l 8,-

Fanta 0,1l 8,-

Sprite 0,1l 8,-

Tonic River 0,1l

8,-

Juice Cappy 0,1l (multivitamín, pomeranč, jablko) 9,-

Birell sklo 0,5l 30,-

Restaurace „Dělník“



**DĚKUJEME ZA VAŠI NÁVŠTĚVU
A BUDEME SE TĚŠIT OPĚT PŘÍŠTĚ**