



JÍDELNÍ LÍSTEK

POKRMY Z MENU SE PŘIPRAVUJÍ „MINUTKOVĚ“
DOBA ČEKÁNÍ JE CCA 20 – 40 MINUT
VŠECHNY CENY JSOU UVEDENÉ VČETNĚ DPH

Pokrmu mohou obsahovat stopové množství všech uvedených skupin alergenů.
Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.

Předkrmy a saláty (Starters and salads)

- | | | |
|------|--|--------|
| 100g | Hovězí tatarák z býka se směsí koření, topinky (3 ks) <i>(Beef tatar of bull with mixed spices, fried bread)</i> | 235 Kč |
| 100g | Tatar z norského lososa s kapary, toust <i>(Tatar of Norwegian salmon with kapari, toast)</i> | 235 Kč |
| 300g | Zeleninový salát s kuřecím masem, opečenou slaninou a francouzským dresinkem <i>(Salad with chicken meat, roast bacon and French dressing)</i> | 225 Kč |
| 300g | Salát César – ledový salát, kuřecí maso, opečená slanina, hobliny parmazánu, krutony <i>(Salad Ceasar – lettuce, chicken meat, roast bacon, parmesan, croutons)</i> | 225 Kč |
| 300g | Šopský salát – rajčata, paprika, okurka, cibule, balkánský sýr <i>(Šopský salad – tomato, pepper, cucumber, onion, Balkan cheese)</i> | 195 Kč |
| 300g | Tradiční okurkový nebo rajčatový salátek <i>(Traditional cucumber or tomato salad)</i> | 95 Kč |

Polévky (Soup)

- | | | |
|--|--|-------|
| | Kuřecí vývar s nudlemi <i>(Chicken bouillon with noodles)</i> | 65 Kč |
| | Česneková polévka se šunkou, sýrem a opečeným chlebem <i>(Garlic soup with ham, cheese and roast bread)</i> | 65 Kč |
| | Dršťková polévka, chléb <i>(Tripe soup, bread)</i> | 75 Kč |

Ryby (Fish)

- | | | |
|------|---|--------|
| 200g | Steak z norského lososa s bretaňskou zeleninou a citrónovou omáčkou <i>(Salmon steak from Norway with Brittany vegetables and lemon sauce)</i> | 275 Kč |
|------|---|--------|

Speciality české kuchyně (Specialities of Czech cuisine)

| | | |
|------|--|--------------|
| 150g | Kančí guláš, bramboráčky (3 ks) <i>(Boar goulash served with homemade potato pancakes)</i> | 245 Kč |
| 150g | Svíčková na smetaně zdobená brusinkami, houskové knedlíky <i>(Sirloin in cream sauce garnished with cranberries, dumplings)</i> | 225 Kč |
| 150g | Pikantní hovězí guláš podávaný s houskovými knedlíky zdobený cibulkou a chilli papričkou <i>(Peppers beef goulash garnished with onion, horseradish and chilli pepper, dumplings)</i> | 225 Kč |
| 150g | Smažený vepřový nebo kuřecí řízek s petrželovými bramborami <i>(Fried pork schnitzel with parsley potatoes)</i> | 195 Kč |
| 200g | Plněné bramborové knedlíky uzeným masem podávaný se zelím a opečenou cibulkou <i>(Potato dumplings filled with smoked meat, served with cabbage and roasted onion)</i> | 195 Kč |
| 300g | Pečená marinovaná hovězí nebo vepřová žebírka s křenem, chilli papričkou a hořčicí, chléb <i>(Roast marinated pork ribs with horseradish, chilli pepper and mustard, bread)</i> | 285 / 235 Kč |
| 250g | Pečená kachna, variace knedlíků, zelí <i>(Roasted duck, variation of dumplings, cabbage)</i> | 255 Kč |

Hlavní jídla (Main dish)

| | | |
|------|---|--------|
| 200g | Kuřecí steak - <i>(Chicken steak)</i> | 165 Kč |
| 150g | Pikantní kuřecí nudličky se zeleninou - <i>(Pikant pieces of chicken with vegetables)</i> | 185 Kč |
| 200g | Kuřecí medailonky s vepřovými játry přelití rokfórovou omáčkou <i>(Medallions of chicken and pork livers with Roquefort sauce)</i> | 185 Kč |
| 200g | Bramborák plněný pikantní směsí z vepřového a kuřecího masa <i>(Grated potatoes filled with spicy mixture from pork and chicken meat)</i> | 235 Kč |
| 150g | Medailonky z vepřové panenky se zeleným chřestem ve smetanovo – vinné omáčce <i>(Medallions of pork tenderloin with green asparagus in wine cream sauce)</i> | 195 Kč |
| 150g | Filírovaná vepřová panenka s opečenou slaninou a pepřem <i>(Filleted pork tenderloin with roast bacon and pepper)</i> | 195 Kč |
| 200g | Steak z vepřové krkovic s opečenou slaninou a žampiony <i>(Neck of pork steak with roast bacon and mushrooms)</i> | 195 Kč |
| 150g | Silně ostrá směs z vepřového masa s červenými fazolkami <i>(Very hot pork meat mixture with red beans)</i> | 185 Kč |

Těstoviny, bramborové noky (Pasta, potato gnocchi)

| | | |
|------|---|--------|
| 300g | Špagety s pikantní masovou směsí sypané sýrem eidam <i>(Spaghetti with cutting tomatoes, pepper, garlic and parmesan)</i> | 225 Kč |
| 300g | Tagliatelle s kuřecím masem, žampiony, pórkem a sýrem eidam <i>(Tagliatelle with chicken meat, mushrooms, leek and cheese eidam)</i> | 225 Kč |
| 250g | Bramborové nočky s kuřecím masem, listovým špenátem, sušenými rajčaty a jemnou smetanovou omáčkou <i>(Potato gnocchi with chicken meat, spinach, dried tomatoes and cream sauce, parmesan)</i> | 245 Kč |

Bezmasé pokrmy (*Meatless dishes*)

| | | |
|------|--|--------|
| 300g | Špagety s krájenými rajčaty, paprikou, česnekem a strouhaným parmazánem (<i>Spaghetti with cutting tomatoes, pepper, garlic and parmesan</i>) | 225 Kč |
| 100g | Zapečená niva v bramborákovém těstíčku (<i>Niva cheese in potato pocked</i>) | 195 Kč |
| 150g | Smažený sýr eidam (<i>Fried eidam cheese</i>) | 135 Kč |
| 100g | Smažený hermelín (<i>Fried camembert cheese</i>) | 135 Kč |

Přílohy (*Side dish*)

| | | |
|------|---|--------|
| 200g | Vařené brambory - (<i>Boiled potatoes</i>) | 45 Kč |
| 200g | Šťouchané brambory se slaninou a česnekem (<i>Mashed potatoes with bacon and garlic</i>) | 60 Kč |
| 200g | Smažené bramborové hranolky - (<i>Fried potato chips</i>) | 60 Kč |
| 150g | Smažené bramborové krokety - (<i>Fried potato croquettes</i>) | 65 Kč |
| 3ks | Domácí bramboráčky - (<i>Homemade potato pancakes</i>) | 105 Kč |
| 200g | Dušená rýže - (<i>Braised rice</i>) | 50 Kč |
| 150g | Špekové zelené fazolky s česnekem a bylinkami - (<i>Green beans with bacon, garlic and herbs</i>) | 85 Kč |
| 200g | Grilovaná zelenina - (<i>Grilled vegetables</i>) | 85 Kč |
| 200g | Bretaňská zelenina na másle - (<i>Brittany vegetables</i>) | 85 Kč |

Studené omáčky (*Cold sauce*)

| | |
|--|-------|
| Kečup / Hořčice - (<i>Ketchup / Mustard</i>) | 25 Kč |
| Tatarská omáčka - (<i>Tartare sauce</i>) | 30 Kč |

Dezerty (*Deserts*)



| | |
|--|--------|
| Skořicové lívanečky s jablky, vanilkovou omáčkou a šlehačkou (<i>Pancakes with cinnamon, apples, vanilla sauce and whipped cream</i>) | 145 Kč |
| Palačinky s ovocem, zmrzlinou a šlehačkou (<i>Pancakes with fruits, ice cream and whipped cream</i>) | 145 Kč |
| Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou (<i>Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream</i>) | 145 Kč |
| Variace zmrzlin s ovocem, čokoládovou polevou a šlehačkou (<i>Ice cream with fruits, chocolate topping and whipped cream</i>) | 135 Kč |
| 1 ks Kopeček zmrzliny - (<i>Ice cream</i>) | 40 Kč |

Něco navíc k pivu a vínu (To beer and wine) CzechSpecials

| | | |
|------|---|--------|
| 200g | Mini řízečky vepřové nebo kuřecí, kyselá okurka, pečivo, hořčice a česnekový dresink (Small fried pork or chicken schnitzels, pickle, bread, mustard and garlic dressing) | 280 Kč |
| 100g | Pikantní topinka s masovou směsí, sýrem eidam, křenem a chilli papričkou (Fried bread with spicy mixture from pork and chicken meat, served with horseradish, chilli peper and eidam cheese) | 135 Kč |
| 100g | Topinka „Švejk“ (šunka, vejce, sýr eidam) (Fried bread „Švejk“ (ham, eggs, eidam cheese)) | 125 Kč |
| 100g | Nakládaný hermelín s paprikou, cibulkou a česnekem, chléb (Pickled camembert cheese with pepper, onion and garlic, bread) | 125 Kč |
| 150g | Olivy černé a zelené (Black and green olives) | 95 Kč |

VŠECHNY CENY JSOU
UVEDENÉ VČETNĚ DPH

Pokrmu mohou obsahovat stopové množství
všech uvedených skupin alergenů.

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.

Platnost 31. 12. 2027

Jana Zajícová – hostinská činnost

PO-ÚT 10:00 – 14:00

ST-ČT 10:00 – 21:00

PÁ 10:00 – 22:00

SO 11:00 – 22:00

NE ZAVŘENO

Hospůdka u Nás

Fügnerova 1053, Žatec, 438 01

IČ.: 88177017

Tel.: +420 777 177 198

hospudkaunas@email.cz



Hospůdka u Nás

Fügnerova 1053, 438 01, Žatec

www.hospudka-u-nas.cz

Rezervujte na tel.: + 420 777 177 198



Penzion u Nás u Hospůdky

Najdete nás hned vedle Hospůdky u Nás
na adrese U Odborů 2915, 438 01, Žatec

www.penzion-u-nas.cz

Rezervujte na tel.: + 420 721 305 760

