

Co tak něco na zub k pivu..



100g Grilované koleno bez kosti, hořčice, křen, okurek, chléb (1,3,10)	30,-
5 ks Grilovaná křidélka (1,3,10) (Okurek, hořčice, křen, chléb)	100,-
1 ks Topinka s česnekem (1,3) (Chléb, česnek)	9,-
1 ks Zubajda topinka (1,3,7,9) (Masová směs s rajčaty)	59,-
1 ks Pivní pes (1,7) (Chléb, máslo, tvarůžky)	15,-
1 ks Obložená topinka "Zubr" (1,3,7) (Šunka, sýr, vejce, žampiony)	59,-
200g Obložené prkénko (1,3,10) (Uzené, koleno, klobása, ozdoba, chléb)	91,-
150g Sýrové kostičky s kořením (7) (Sýr cihla, paprika)	53,-

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Předkrmy



<i>50g Šunková rolka s křenovou šlehačkou (1,3,7)</i>	48,-
<i>50g Domácí mandlová paštika s pečivem (1,3,7,8)</i>	45,-
<i>50g Toust s medailonkem z vepřové panenky a pečeným pórkem (1,3,7)</i>	57,-

Polévky

<i>0,25l Gulášová (1,9)</i>	31,-
<i>0,25l Zelná s klobásou a bramborem (1,7,9)</i>	31,-
<i>0,25l Masový vývar s játrovými knedlíčky a těstovinou (1,3,9)</i>	31,-
<i>0,25l Moravská česneková se sýrem (1,3,7,9)</i>	34,-

Nabídka hotových jídel

<i>150g Svičková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)</i>	120,-
<i>150g Přerovský sekaný řízek, brambory s cibulkou (1,3,7)</i>	94,-
<i>150g Hovězí guláš, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	110,-
<i>150g Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	105,-

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Speciality z více druhů masa



300g Jižní roláda se švestkovou omáčkou (1,9) **199,-**
(kuřecí maso, vepřové maso, švestky, angl. slanina)

300g Výběr grilovaných mas se slaninovými chipsy a BBQ omáčkou (9) **279,-**
(vepř. kotleta, kuřecí maso, hov. svíčková, angl. slanina, dresink)

Rybí jídla

200g Steak z lososa s bazalkovým pestem a slaninovými chipsy (4,7,8) **218,-**

200g Steak z lososa na grilované středomořské zelenině s bylinkovým máslem (4,7,9) **250,-**

200g Steak z lososa v parmezánovo-pepřové krustě podávaný na lávovém kameni (4,7) **206,-**

200g Smažený filet z aljašské tresky s trhaným listovým salátem (1,3,4,7) **110,-**

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Bifteky z hovězí svíčkové



<i>200g Biftek s pečenou cibulí podávaný na lávovém kameni (9)</i>	<i>325,-</i>
<i>400g Dvojité biftek z vyzrálé svíčkové podávaný na lávovém kameni (9)</i>	<i>500,-</i>
<i>200g Biftek s pepřovou omáčkou a pečenými žampiony (7,9)</i>	<i>272,-</i>
<i>200g Biftek na grilovaných fazolových luscích se slaninou a demi-glace omáčkou (9)</i>	<i>285,-</i>
<i>200g Biftek na houbové omáče (9)</i>	<i>285,-</i>
<i>150g Tatarský biftek, 4 topinky (1,3,10)</i>	<i>225,-</i>

Každých 100g masa navíc 99,-

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Minutky: Vepřové



<i>200g Grilovaná panenka na zeleném pepři podávaná na lávovém kameni (9)</i>	<i>192,-</i>
<i>200g Vepřová panenka s pepřovou omáčkou a grilovanou středomořskou zeleninou (7,9)</i>	<i>174,-</i>
<i>200g Vepřová panenka s omáčkou z modrého sýra a pečeným pórkem (7,9)</i>	<i>174,-</i>
<i>200g Medailonky z vepřové panenky se sázeným vejcem, slaninovými chipsy a demi-glance omáčkou (3,9)</i>	<i>169,-</i>
<i>200g Medailonky z vepřové panenky na fazolových luscích se slaninou a demi-glance omáčkou (9)</i>	<i>172,-</i>
<i>150g Smažené vepřové kapsy s trhaným listovým salátem a citrusovými segmenty (1,3,7)</i>	<i>136,-</i>
<i>150g Smažený vepřový řízek, citron (1,3,7)</i>	<i>105,-</i>
<i>150g Pikantní chilli nudličky s čerstvým křenem (9)</i>	<i>124,-</i>
<i>150g Smažená vepřová játra (1,3,7)</i>	<i>79,-</i>
<i>150g Vepřová játra na roštu (1,9,10)</i>	<i>79,-</i>

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Minutky: Kuřecí

<i>200g Kuřecí pikantní prso se sázeným vejcem a slaninovými chipsy podávané na lávovém kameni (3,9)</i>	<i>145,-</i>
<i>200g Kuřecí prso s brokolicí, zapékané modrým sýrem podávané na lávovém kameni (7,9)</i>	<i>150,-</i>
<i>200g Kuřecí prso s grilovaným česnekovým hermelínem a teplou brusinkovou omáčkou podávané na lávovém kameni (7,9)</i>	<i>174,-</i>
<i>200g Kuřecí prso s grilovanými žampiony plněnými šunkou a hermelínem s tymiánovou omáčkou (7,9)</i>	<i>150,-</i>
<i>200g Kuřecí stripsy se šunkou a žampiony na jehle se sýrovou omáčkou s bylinkami (1,7,9)</i>	<i>129,-</i>
<i>200g Kuřecí steak s pepřovou omáčkou a pečeným pórkem (7,9)</i>	<i>141,-</i>
<i>150g Přírodní kuřecí stripsy na přepuštěném másle s trhaným listovým salátem a bazalkovým pestem (7,8)</i>	<i>101,-</i>
<i>150g Přírodní kuřecí kapsa plněná žampiony, slaninou a sýrem, tymiánová omáčka (1,7,9)</i>	<i>141,-</i>
<i>150g Smažený kuřecí řízek, citron (1,3,7)</i>	<i>95,-</i>
<i>150g Kuřecí soté s modrým sýrem (7,9)</i>	<i>111,-</i>

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Těstoviny, noky a palačinky



<i>300g Boloňské špagety (1,3,7,9)</i>	<i>95,-</i>
<i>300g Špagety Aglio e Olio Pepperoncino s parmezánem (1,3,7)</i> <i>(oliv. olej, česnek, feferony)</i>	<i>85,-</i>
<i>250g Noky s lososem a rajčatovo-smetanovou omáčkou (1,3,4,7)</i>	<i>149,-</i>
<i>250g Noky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)</i>	<i>115,-</i>
<i>250g Palačinky plněné šunkou a středomořskou zeleninou, sypané modrým sýrem (1,3,7)</i>	<i>95,-</i>

Bezmasá jídla

<i>120g Smažené žampiony (1,3,7)</i>	<i>79,-</i>
<i>250g Risotto s pečenou červenou řepou (7,9)</i>	<i>109,-</i>
<i>250g Risotto s grilovanou středomořskou zeleninou (7,9)</i>	<i>110,-</i>

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Sýry



150g Smažená sýrová variace (eidam, hermelín, uz. sýr) (1,3,7)	109,-
120g Smažený sýr se šunkou (1,3,7)	85,-
100g Smažené tvarůžky s vysočinou (1,3,7)	120,-
100g Smažený hermelín (1,3,7)	95,-

Pro malé jedlíky

75g Svičková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)	66,-
75g Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)	60,-
75g Kuřecí stripsy na přepuštěném másle s trhaným salátem a bazalkovým pestem (7,8)	68,-
75g Kuřecí smažený řízek, citron (1,3,7)	65,-
75g Vepřový smažený řízek, citron (1,3,7)	65,-
100g Smažený filet z aljašské tresky s trhaným listovým salátem (1,3,4,7)	64,-
60g Smažený sýr se šunkou (1,3,7)	61,-

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz

Přílohy



250g	<i>Vařené brambory</i>	25,-
200g	<i>Šťouchané brambory</i>	36,-
200g	<i>Opékané brambory</i>	28,-
200g	<i>Selské brambory opékané (cibule, slanina)</i>	36,-
150g	<i>Hranolky</i>	33,-
150g	<i>Krokety (1,3)</i>	33,-
150g	<i>Americké brambory</i>	33,-
150g	<i>Americké brambory s česnekem</i>	36,-
200g	<i>Dušená rýže</i>	28,-
1ks	<i>Houskový knedlík (1,3)</i>	6,-
200g	<i>Vrtulky (1,3)</i>	23,-
300g	<i>Špagety (1,3)</i>	26,-
100g	<i>Zeleninová obloha</i>	30,-
200g	<i>Teplá míchaná zelenina s máslem (7)</i>	39,-
1ks	<i>Topinka s česnekem (1,3)</i>	9,-
2ks	<i>Toust (1,3)</i>	8,-
1ks	<i>Chléb (1,3)</i>	4,-
1ks	<i>Rohlík (1,3)</i>	4,-
50g	<i>Kečup</i>	11,-
50g	<i>Okurek sterilovaný</i>	11,-
50g	<i>Feferonky</i>	11,-
1ks	<i>Sázené vejce (3)</i>	11,-
150g	<i>Grilované fazolové lusky se slaninou a česnekem (9)</i>	51,-
150g	<i>Grilovaná středomořská zelenina (9)</i>	40,-

Saláty



<i>100g Caesar salát s kuřecími stripsy (1,3,4,7,10)</i>	<i>114,-</i>
<i>200g Teplý žampionový salát s krutony a bazalkovým pestem (1,3,7,8)</i>	<i>73,-</i>
<i>100g Trhané listové saláty s medovo-hořčičným dresinkem (10)</i>	<i>109,-</i>
<i>300g Římský salát s bylinkovým olejem a čerstvou zeleninou s plátky balkánského sýra (7)</i>	<i>79,-</i>
<i>250g Šopský salát (7)</i>	<i>53,-</i>
<i>200g Okurkový salát</i>	<i>30,-</i>
<i>200g Rajčatový salát</i>	<i>30,-</i>
<i>200g Zelný salát s křenem</i>	<i>29,-</i>
<i>50g Olivy navíc</i>	<i>20,-</i>

Váha masa uvedena v syrovém stavu.

Příprava jídel 15 - 45 minut

Rezervace míst tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Studené omáčky

<i>50g Pikantní omáčka</i> (3,7)	<i>19,-</i>
<i>50g Tatarská omáčka</i> (3,7)	<i>15,-</i>

Teplé omáčky

<i>50g Pepřová omáčka</i> (7,9,10)	<i>21,-</i>
<i>50g Barbeque omáčka</i> (9)	<i>21,-</i>
<i>50g Tymiánová omáčka</i> (9)	<i>21,-</i>
<i>50g Sýrovo-bylinková omáčka</i> (1,7,9)	<i>25,-</i>

.... něco na chut'

<i>50g Pražené mandle</i> (8)	<i>39,-</i>
<i>150g Sýrové kostičky s kořením</i> (7)	<i>53,-</i>
<i>1ks Topinka "Zubajda"</i> (1,3,7,9) <i>(masová směs s rajčaty)</i>	<i>59,-</i>
<i>1ks Obložená topinka "Zubr"</i> (1,3,7) <i>(šunka, sýr, vejce, žampiony)</i>	<i>59,-</i>
<i>100g Grilované koleno - bez kosti</i> (1,3,10) <i>(okurek, hořčice, křen, chléb)</i>	<i>30,-</i>

Moučníky – poháry



<i>200g Palačinky se šlehačkou a 2 kopečky zmrzliny (1,3,7)</i>	86,-
<i>200g Palačinky s malinovým přelivem (1,3,7)</i>	77,-
<i>1ks Kopeček zmrzliny - dle nabídky (7,8)</i>	12,-

Zmrzlinové menu



55,-

Horké maliny

(1,7)



60,-

Ovocná zahrada

(1,7)



65,-

Dánský pohár

(1,7)

Ořechové potěšení

(1,7,8)



50,-

Dětský pohár s medvídky

(1,6)



65,-