RESTAURACE NAJIZNI PŘEROV

Provozní doba:

Pondělí	11:00 - 22:00 hodin
Úterý	11:00 - 22:00 hodin
Středa	11:00 - 22:00 hodin
Čtvrtek	11:00 - 22:00 hodin
Pátek	11:00 - 23:00 hodin
Sobota	11:00 - 23:00 hodin
Neděle	11:00 - 20:00 hodin

Poslední objednávka menu

Pondělí - Čtvrtek	21:30 hodin
Pátek - Sobota	22:00 hodin
Neděle	18:30 hodin

Při pořádání rodinných oslav, svateb, firemních rautů, seminářů a jiných akcí,
Vám při sjednání akce nabídneme nejen možnost výběru z jídelního lístku
pro slavnostní příležitosti, ale i přípravu jakýchkoli pokrmů dle Vašich požadavků.

Rezervace stolů na tel.: *restaurace 581 218 286, recepce 581 218 284, 604 218 284*
www.najizni.cz

RESTAURACE NAJIZNÍ PŘEROV

Polévky

0,25l	Gulášová (1,9)	40,-
0,25l	Masový vývar s játrovými knedlíčky a těstovinou (1,3,9)	38,-
0,25l	Moravská česneková se sýrem (1,3,7,9)	40,-
0,25l	Polévka dle denní nabídky	

Nabídka hotových jídel

150g	Svíčková na smetaně, houskový knedlík, šlehačka, brusinky (1,3,7,9,10)	160,-
150g	Hovězí guláš, houskový knedlík (1,3,7,9)	130,-
150g	Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)	145,-

Něco k pivu

100g	Vepřové koleno na polotmavém pivu, sterilovaný okurek, hořčice, křen, chléb (1,9,12)	48,-
300g	Marinovaná vepřová žebírka na světlém pivu (1,9,12)	130,-
5ks	Smažená kuřecí křidélka s pikantní omáčkou (1,9)	120,-
150g	„Tatarák“ z pravé svíčkové, 4 ks topinka (1,3,10)	260,-

Rezervace stolů: tel. restaurace 581 218 286, recepce 581 218 284, recepce 604 218 284
www.najizni.cz

Podrobný seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy
Váha masa je uvedená v syrovém stavu

Příprava jídel 15-45 minut

RESTAURACE NAJIŽNÍ PŘEROV

Steaky

	cena za **200g**
Z pravé svíčkové (9)	270,-
Z vepřové krkovice (9)	110,-
Z vepřové panenky (7,9)	170,-
Z kuřecích prsou (9)	120,-

Steaky podáváme pouze v gramáži 200g, 300g, 400g a 500g,

150g	Grilované fazolové lusky se slaninou a česnekem (9)	60,-
150g	Grilovaná zelenina (9)	49,-
150g	Houbové ragú (1,7)	61,-
1ks	Grilovaná kukuřice	48,-

Steakové omáčky si z naší nabídky můžete sami libovolně kombinovat

1 dcl	Demi-glace (9)	32,-
1 dcl	Sýrovo-bylinková (7,9)	32,-
1 dcl	Pepřovo-smetanová (7,9)	32,-
1 dcl	Houbová (3,9)	32,-

Rezervace stolů: tel. restaurace 581 218 286, recepce 581 218 284, recepce 604 218 284
www.najizni.cz

Podrobný seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy
Váha masa je uvedená v syrovém stavu

Příprava jídel 15-45 minut

RESTAURACE NAJIŽNÍ PŘEROV

Hlavní jídla

200g	Grilovaný losos v bylinkovo-mandlové krustě s rozmarýnem podávaný na lávovém kameni (1,4,9)	275,-
150g	Filet z candáta na grilované zelenině s máslem (7,9)	202,-
150g	Kuřecí nudličky s omáčkou z modrého sýra	125,-
200g	Kuřecí prso supreme na pórkovo-rajčatovém lůžku (9)	185,-
200g	Kuřecí prso s grilovaným česnekovým hermelínem a brusinkovou omáčkou (1,7,9)	205,-
150g	Vepřové chilli nudličky s čerstvým křenem	130,-
150g	Medailonky z vepřové panenky na houbovém ragú	195,-
200g	Steak z vepřové krkovice na cibulovo-žampionovém lůžku přelité omáčkou demi glace (1,9)	180,-

Těstoviny a noky

300g	Boloňské špagety (1,3,7,9)	105,-
300g	Houbové rizoto sypané parmazánem (7,9)	115,-
300g	Gnocchi s kuřecím masem, špenátem a smetanou sypané sýrem (1,3,7,9)	135,-

Rezervace stolů: tel. restaurace 581 218 286, recepce 581 218 284, recepce 604 218 284
www.najizni.cz

Podrobný seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy
Váha masa je uvedená v syrovém stavu

Příprava jídel 15-45 minut

RESTAURACE NAJIŽNÍ PŘEROV

Smažená jídla

150g	Smažená vepřová krkovička (1,3,7)	138,-
150g	Smažené řízečky z vepřové panenky	152,-
150g	Smažený kuřecí řízek	125,-
120g	Smažený sýr se šunkou (1,3,7)	110,-
100g	Smažené tvarůžky s vysočinou (1,3,7)	150,-
100g	Smažený hermelín (1,3,7)	115,-

Saláty

100g	Ledový salát s kuřecími kousky smaženými v kukuřičných lupíncích se zakysanou smetanou (1,3,7,10)	130,-
200g	Směs salátů se zeleninou a grilovaným česnekovým hermelínem, medový dresing (1,3,7,8)	130,-
100g	Jemný zeleninový salát s kousky lososa, citronový dresing (4,10)	145,-
250g	Šopský salát (7)	65,-
200g	Okurkový salát	35,-
200g	Rajčatový salát	35,-

Rezervace stolů: tel. restaurace 581 218 286, recepce 581 218 284, recepce 604 218 284
www.najizni.cz

Podrobný seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy
Váha masa je uvedená v syrovém stavu

Příprava jídel 15-45 minut

RESTAURACE NAJIZNI PŘEROV

Pro malé jedlíky

75g	Svíčková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)	79,-
75g	Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)	73,-
75g	Smažený kuřecí řízek (1,3,7)	71,-
75g	Smažený vepřový řízek (1,3,7)	71,-
60g	Smažený sýr se šunkou (1,3,7)	72,-

Dezerty

4 ks	Lívance s marmeládou a malinovým přelivem zdobené šlehačkou	85,-
150g	Jablečný štrúdl se zmrzlinou zdobený šlehačkou	69,-

Rezervace stolů: tel. restaurace 581 218 286, recepce 581 218 284,recepce 604 218 284
www.najizni.cz

Podrobný seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy
Váha masa je uvedená v syrovém stavu

Příprava jídel 15-45 minut

RESTAURACE MAJLŽNÍ PŘEROV

Zmrzlinové menu dle nabídky



Horké maliny (1,7)



Ovocná zahrada (1,7)



Dětský pohár

s medvídky (1,7,6)

Dánský pohár (1,7)



Ořechové potěšení (1,7,8)



RESTAURACE MAJLŽNÍ PŘEROV

Přílohy

250g	Vařené brambory	30,-
200g	Šťouchané brambory	39,-
200g	Opékané brambory	32,-
150g	Hranolky	38,-
150g	Americké brambory	38,-
150g	Americké brambory s česnekem	40,-
200g	Dušená rýže	31,-
1 ks	Houskový knedlík (1,3)	8,-
100g	Zeleninová obloha	38,-
150g	Grilované fazolové lusky se slaninou a česnekem	65,-
150g	Grilovaná zelenina (9)	55,-
1 ks	Chléb (1,3)	5,-
1 ks	Rohlík (1,3)	5,-

Přílohové omáčky

50g	Tatarská omáčka (3,7)	28,-
50g	Kečup	17,-
50g	Hořčice (10)	12,-
50g	Barbecue (9)	32,-