



## Gastro speciality na objednávku

**Grilované sele (20 - 30 kg) (1,10)** **1kg 265,-**  
(chléb, okurek, křen, hořčice)  
**objednávka 7 dní předem**

**Pečená kačena - pro 4 osoby (1,3,7)** **cena za 1 ks 991,-**  
(předkrm, 2 druhy zelí, 3 druhy knedlíků, dezert, víno)  
**objednávka 2 dny předem**

**Živáňská jehla – 6 kg 20 porcí (1,10)** **cena za 1 kg**  
(3 druhy masa, křen, chléb, hořčice) **788,-**  
**objednávka 7 dní předem**

**Pražská šunka s kostí cca 10kg** **1kg 325,-**  
**objednávka 7 dní předem**

**Tyto výrobky jsou naloženy ve speciálním koření, marinádách a připravené v  
nejmodernějších  
zařízeních užívaných v gastronomii.**

*Váha masa uvedena v syrovém stavu.*

*Příprava jídel 15 - 45 minut*



## ***Předkrmy***

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

## ***Polévky***

<i>0,25l Gulášová (1,9)</i>	<b>32,-</b>
<i>0,25l Zelná s klobásou a bramborem (1,7,9)</i>	<b>32,-</b>
<i>0,25l Masový vývar s játrovými knedlíčky a těstovinou (1,3,9)</i>	<b>32,-</b>
<i>0,25l Moravská česneková se sýrem (1,3,7,9)</i>	<b>35,-</b>

## ***Nabídka hotových jídel***

<i>150g Svičková na smetaně, houskový knedlík, šlehačka, brusinky (1,3,7,9,10)</i>	<b>145,-</b>
<i>150g Přerovský sekaneý řízek, brambory s cibulkou (1,3,7)</i>	<b>99,-</b>
<i>150g Hovězí guláš, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	<b>115,-</b>
<i>150g Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	<b>120,-</b>

*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) **215,-**  
*(kuřecí maso, vepřové maso, švestky, angl. slanina)*
- 300g Výběr grilovaných mas se slaninovými chipsy a BBQ omáčkou** (9) **289,-**  
*(vepř. kotleta, kuřecí maso, hov. svíčková, angl. slanina)*

## *Rybí jídla*

- 200g Steak z lososa s bazalkovým pestem a slaninovými chipsy** (4,7,8) **235,-**
- 200g Steak z lososa na grilované středomořské zelenině s bylinkovým máslem podávaný na lávovém kameni** (4,7,9) **265,-**
- 200g Steak z lososa v parmezánovo-pepřové krustě podávaný na lávovém kameni** (4,7) **220,-**
- 200g Smažený filet z aljašské tresky s trhaným listovým salátem** (1,3,4,7) **115,-**

*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>330,-</i>
<i>400g Dvojitý biftek z vyzrálé svíčkové podávaný na lávovém kameni (9)</i>	<i>550,-</i>
<i>200g Biftek s pepřovou omáčkou a pečenými žampiony (7,9)</i>	<i>280,-</i>
<i>200g Biftek na grilovaných fazolových luscích se slaninou a demi-glace omáčkou (9)</i>	<i>298,-</i>
<i>200g Biftek na houbové omáče (9)</i>	<i>290,-</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***



<b><i>200g Grilovaná panenka na zeleném pepři podávaná na lávovém kameni (9)</i></b>	<b><i>198,-</i></b>
<b><i>200g Vepřová panenka s pepřovou omáčkou a grilovanou středomořskou zeleninou (7,9)</i></b>	<b><i>184,-</i></b>
<b><i>200g Vepřová panenka s omáčkou z modrého sýra a pečeným pórkem (7,9)</i></b>	<b><i>184,-</i></b>
<b><i>200g Medailonky z vepřové panenky se sázeným vejcem, slaninovými chipsy a demi-glace omáčkou (3,9)</i></b>	<b><i>179,-</i></b>
<b><i>200g Medailonky z vepřové panenky na fazolových luscích se slaninou a demi-glace omáčkou (9)</i></b>	<b><i>180,-</i></b>
<b><i>150g Smažené vepřové kapsy s trhaným listovým salátem a citrusovými segmenty (1,3,7)</i></b>	<b><i>146,-</i></b>
<b><i>150g Smažený vepřový řízek, citron (1,3,7)</i></b>	<b><i>110,-</i></b>
<b><i>150g Pikantní chilli nudličky s čerstvým křenem (9)</i></b>	<b><i>128,-</i></b>
<b><i>150g Smažená vepřová játra (1,3,7)</i></b>	<b><i>95,-</i></b>
<b><i>150g Vepřová játra na roštu (1,9,10)</i></b>	<b><i>90,-</i></b>

*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>155,-</i>
<i>200g Kuřecí prso s brokolicí, zapékané modrým sýrem podávané na lávovém kameni (7,9)</i>	<i>160,-</i>
<i>200g Kuřecí prso s grilovaným česnekovým hermelínem a teplou brusinkovou omáčkou podávané na lávovém kameni (7,9)</i>	<i>180,-</i>
<i>200g Kuřecí prso s grilovanými žampiony plněnými šunkou a hermelínem s tymiánovou omáčkou (7,9)</i>	<i>160,-</i>
<i>200g Kuřecí stripsy se šunkou a žampiony na jehle se sýrovou omáčkou s bylinkami (1,7,9)</i>	<i>135,-</i>
<i>200g Kuřecí steak s pepřovou omáčkou a pečeným pórkem (7,9)</i>	<i>145,-</i>
<i>150g Přírodní kuřecí stripsy na přepuštěném másle s trhaným listovým salátem a bazalkovým pestem (7,8)</i>	<i>115,-</i>
<i>150g Přírodní kuřecí kapsa plněná žampiony, slaninou a sýrem, tymiánová omáčka (1,7,9)</i>	<i>151,-</i>
<i>150g Smažený kuřecí řízek, citron (1,3,7)</i>	<i>99,-</i>
<i>150g Kuřecí soté s modrým sýrem (7,9)</i>	<i>120,-</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>	<b>99,-</b>
<i>300g Špagety Aglio e Olio Pepperoncino s parmezánem (1,3,7)</i> <i>(oliv. olej, česnek, feferony)</i>	<b>90,-</b>
<i>250g Noky s lososem a rajčatovo-smetanovou omáčkou (1,3,4,7)</i>	<b>152,-</b>
<i>250g Noky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)</i>	<b>121,-</b>
<i>250g Palačinky plněné šunkou a středomořskou zeleninou, sypané modrým sýrem (1,3,7)</i>	<b>99,-</b>

## *Bezmasá jídla*

<i>200g Smažené žampiony (1,3,7)</i>	<b>90,-</b>
<i>250g Noky se žampionovou omáčkou (1,3,7)</i>	<b>94,-</b>
<i>250g Risotto s grilovanou středomořskou zeleninou (7,9)</i>	<b>110,-</b>

## *Sýry*

<i>150g Smažená sýrová variace (eidam, hermelín, uz. sýr) (1,3,7)</i>	<b>115,-</b>
<i>120g Smažený sýr se šunkou (1,3,7)</i>	<b>95,-</b>
<i>100g Smažené tvarůžky s vysočinou (1,3,7)</i>	<b>130,-</b>
<i>100g Smažený hermelín (1,3,7)</i>	<b>99,-</b>



## *Pro malé jedlíky*

<i>75g Svíčková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)</i>	<i>68,-</i>
<i>75g Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	<i>68,-</i>
<i>75g Kuřecí stripsy na přepuštěném másle s trhaným salátem a bazalkovým pestem (7,8)</i>	<i>70,-</i>
<i>75g Kuřecí smažený řízek, citron (1,3,7)</i>	<i>68,-</i>
<i>75g Vepřový smažený řízek, citron (1,3,7)</i>	<i>68,-</i>
<i>100g Smažený filet z aljašské tresky, trhaný listový salát (1,3,4,7)</i>	<i>68,-</i>
<i>60g Smažený sýr se šunkou (1,3,7)</i>	<i>69,-</i>

## *Saláty*

<i>100g Caesar salát s kuřecími stripsy (1,3,4,7,10)</i>	<i>118,-</i>
<i>200g Teplý žampionový salát s krutony a bazalkovým pestem (1,3,7,8)</i>	<i>88,-</i>
<i>100g Trhané listové saláty s medovo-hořčičným dresinkem a medailonky z vepř. panenky (10)</i>	<i>111,-</i>
<i>300g Římský salát s bylinkovým olejem a čerstvou zeleninou s plátky balkánského sýra (7)</i>	<i>83,-</i>
<i>250g Šopský salát (7)</i>	<i>55,-</i>
<i>200g Okurkový salát</i>	<i>32,-</i>
<i>200g Rajčatový salát</i>	<i>32,-</i>
<i>200g Zelný salát s křenem</i>	<i>30,-</i>
<i>50g Olivy navíc</i>	<i>21,-</i>





## *... něco na chut' ...*

<b>50g Pražené mandle</b> (8)	<b>43,-</b>
<b>150g Sýrové kostičky s kořením</b> (7)	<b>55,-</b>
<b>1ks Topinka "Zubajda"</b> (1,3,7,9) <i>(masová směs s rajčaty)</i>	<b>61,-</b>
<b>1ks Obložená topinka "Jižní"</b> (1,3,7) <i>(šunka, sýr, vejce, žampiony)</i>	<b>61,-</b>
<b>100g Grilované koleno - bez kosti</b> (1,3,10) <i>(okurek, hořčice, křen, chléb)</i>	<b>30,-</b>

## *Studené omáčky*

<b>50g Pikantní omáčka</b> (3,7)	<b>21,-</b>
<b>50g Tatarská omáčka</b> (3,7)	<b>20,-</b>

## *Teplé omáčky*

<b>50g Pepřová omáčka</b> (7,9,10)	<b>22,-</b>
<b>50g Barbeque omáčka</b> (9)	<b>23,-</b>
<b>50g Tymiánová omáčka</b> (9)	<b>22,-</b>
<b>50g Sýrovo-bylinková omáčka</b> (1,7,9)	<b>28,-</b>

## Přílohy

<b>250g</b>	<b><i>Vařené brambory</i></b>	<b>25,-</b>
<b>200g</b>	<b><i>Šťouchané brambory</i></b>	<b>36,-</b>
<b>200g</b>	<b><i>Opékané brambory</i></b>	<b>28,-</b>
<b>200g</b>	<b><i>Selské brambory opékané (cibule, slanina )</i></b>	<b>36,-</b>
<b>150g</b>	<b><i>Hranolky</i></b>	<b>33,-</b>
<b>150g</b>	<b><i>Krokety (1,3)</i></b>	<b>33,-</b>
<b>150g</b>	<b><i>Americké brambory</i></b>	<b>33,-</b>
<b>150g</b>	<b><i>Americké brambory s česnekem</i></b>	<b>36,-</b>
<b>200g</b>	<b><i>Dušená rýže</i></b>	<b>28,-</b>
<b>1ks</b>	<b><i>Houskový knedlík (1,3)</i></b>	<b>6,-</b>
<b>200g</b>	<b><i>Vrtulky (1,3)</i></b>	<b>23,-</b>
<b>300g</b>	<b><i>Špagety (1,3)</i></b>	<b>26,-</b>
<b>100g</b>	<b><i>Zeleninová obloha</i></b>	<b>35,-</b>
<b>200g</b>	<b><i>Teplá míchaná zelenina s máslem (7)</i></b>	<b>45,-</b>
<b>150g</b>	<b><i>Grilované fazolové lusky se slaninou a česnekem (9)</i></b>	<b>55,-</b>
<b>150g</b>	<b><i>Grilovaná středomořská zelenina (9)</i></b>	<b>45,-</b>
<b>1ks</b>	<b><i>Chléb (1,3)</i></b>	<b>4,-</b>
<b>1ks</b>	<b><i>Rohlík (1,3)</i></b>	<b>4,-</b>
<b>1ks</b>	<b><i>Topinka s česnekem (1,3)</i></b>	<b>11,-</b>
<b>2ks</b>	<b><i>Toast (1,3)</i></b>	<b>12,-</b>
<b>50g</b>	<b><i>Feferonky</i></b>	<b>11,-</b>
<b>1ks</b>	<b><i>Sázené vejce (3)</i></b>	<b>12,-</b>
<b>50g</b>	<b><i>Okurek sterilovaný</i></b>	<b>11,-</b>
<b>50g</b>	<b><i>Kečup</i></b>	<b>12,-</b>

## Moučníky – poháry

*200g Palačinky se šlehačkou a 2 kopečky zmrzliny (1,3,7)*

**89,-**

*200g Palačinky s malinovým přelivem (1,3,7)*

**81,-**

*1ks Kopeček zmrzliny - dle nabídky (7,8)*

**13,-**

## Zmrzlinové menu



**58,-**

**Horké maliny**

(1,7)



**63,-**

**Ovocná zahrada**

(1,7)



**68,-**

**Dánský pohár**

(1,7)

**Ořechové potěšení**

(1,7,8)



**55,-**

**Dětský pohár s  
medvídky**

(1,6)



**68,-**