

## *Co tak něco na zub k pivu..*



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

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

## Nabídka hotových jídel

<i>150g Svičková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)</i>	<b>120,-</b>
<i>150g Přerovský sekaný řízek, brambory s cibulkou (1,3,7)</i>	<b>94,-</b>
<i>150g Hovězí guláš, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	<b>110,-</b>
<i>150g Vepřová pečeně, bílé zelí, houskový knedlík (1,3,7,9)</i>	<b>105,-</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) **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](mailto:hotel@najizni.cz), [www.najizni.cz](http://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 vyztřalé 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-glance 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](mailto:hotel@najizni.cz), [www.najizni.cz](http://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-glace omáčkou (3,9)</i>	<i>169,-</i>
<i>200g Medailonky z vepřové panenky na fazolových luscích se slaninou a demi-glace 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](mailto:hotel@najizni.cz), [www.najizni.cz](http://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](mailto:hotel@najizni.cz), [www.najizni.cz](http://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](mailto:hotel@najizni.cz), [www.najizni.cz](http://www.najizni.cz)

# Sýry



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

## Pro malé jedlíky

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

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 a medailonky z vepř. panenky (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*



*50g Pikantní omáčka (3,7)*

*50g Tatarská omáčka (3,7)*

**15,-**

## *Teplé omáčky*

*50g Pepřová omáčka (7,9,10)*

**21,-**

*50g Barbeque omáčka (9)*

**21,-**

*50g Tymiánová omáčka (9)*

**21,-**

*50g Sýrovo-bylinková omáčka (1,7,9)*

**25,-**

## *... něco na chuť ...*

*50g Pražené mandle (8)*

**39,-**

*150g Sýrové kostičky s kořením (7)*

**53,-**

*1ks Topinka “Zubajda” (1,3,7,9)*

*(masová směs s rajčaty)*

**59,-**

*1ks Obložená topinka “Zubr” (1,3,7)*

*(šunka, sýr, vejce, žampiony)*

**59,-**

*100g Grilované koleno - bez kosti (1,3,10)*

*(okurek, hořčice, křen, chléb)*

**30,-**

## Moučníky – poháry



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