

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



## PIZZA

<b>200</b>	<b><i>Pizza Margerita</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr, rajčata)	149,-
<b>202</b>	<b><i>Pizza šunková</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,rajče)	179,-
<b>205</b>	<b><i>Pizza salámová s kukuřicí</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr ,salám,kukuřice)	179,-
<b>208</b>	<b><i>Pizza Jízdárna</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,slanina.,houby,rajče,cibule)	189,-
<b>241</b>	<b><i>Pizza tvarůžková</i></b> (smetana, Eidam, pizza sýr, angl.slánina,tvarůžky,cibule)	195,-
<b>203</b>	<b><i>Pizza se šunkou a houbami</i></b> (tomato,Eidam,mozarella,šunka,žampiony)	179,-
<b>215</b>	<b><i>Pizza speciál</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,salám,slanina,houby, feferonka,rajče,olivy)	195,-
<b>214</b>	<b><i>Pizza kuřecí</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr,kuř.maso,houby,por,rajč.,oliv)	195,-
<b>216</b>	<b><i>Pizza sýrová</i></b> (tomato,Eidam,pizza sýr,sýr.s plísni,niva,parmazán,rajče,olivy)	219,-
<b>222</b>	<b><i>Česnekové tyčinky sypané Eidamem a nivou</i></b>	89,-
<b>224</b>	<b><i>Krabice na pizzu velká</i></b>	20,-
<b>602</b>	<b><i>Krabice malá</i></b>	20,-

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



## POLEŮVKY

- |     |        |  |      |
|-----|--------|--|------|
| 474 | 0,25 l | <i>Vývar s nudlemi a zeleninou</i>                       | 49,- |
| 471 | 0,25 l | <i>Česneková s vejcem, šunkou a sýrem, opečený chléb</i> | 49,- |
| 473 | 0,25 l | <i>Valašská kyselice</i>                                 | 55,- |

## BRAMBORÁKOVÉ SPECIALITY



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 247 | <b>BRAMBORÁČKY S PIKANTNÍ SMĚSÍ</b><br><i>(Bramborák, kuřecí prsa, kečup, paprika, rajče)</i> | 189,- |
| 369 | <b>HERMELÍN V BRAMBORÁKU</b><br><i>(Bramborák, sýr s bílou plísňí)</i>                        | 185,- |
| 240 | <b>ONDRÁŠ</b><br><i>(Bramborák, vepř. kotleta, Eidam)</i>                                     | 185,- |
| 300 | <b>KUŘECÍ PRSA V BRAMBORÁKU</b><br><i>(Bramborák, kuřecí prsa)</i>                            | 185,- |
| 644 | <b>BRAMBORÁKY S TVARŮŽKY, CIBULE</b><br><i>(Bramborák, zrající sýr, cibule)</i>               | 185,- |
| 634 | <b>VALAŠSKÝ BRAMBORÁK</b><br><i>(Bramborák, kysané zelí, angl. slanina)</i>                   | 185,- |

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



## VEPŘOVÉ MASO

597	150 g	<i>Smažený vepřový řízek</i>	149,-
256	150 g	<i>Vepřový plátek se šunkou a sázeným vejcem</i>	159,-
291	150 g	<i>Grilovaná vepřová kotletka s bylinkovou omáčkou</i>	159,-
226	150 g	<i>Vepřová panenka na grilu ve slaninové krustě</i>	179,-
259	150 g	<i>Grilované medailonky z panenky s dijonskou omáčkou</i>	179,-
263	150 g	<i>Vepřová panenka s fazolovými lusky ve slanině</i>	179,-

## KUŘECÍ MASO

302	150 g	<i>Smažený kuřecí řízek</i>	159,-
245	150 g	<i>Přírodní kuřecí nudličky na houbách</i>	159,-
298	150 g	<i>Gril. kuřecí plátek s pikantní zelenin. směsí</i>	159,-
299	150 g	<i>Kuřecí prsíčko s hermelínem a brusinkami</i>	169,-
230	150 g	<i>Kuřecí steak v anglické slanině</i>	159,-
242	150 g	<i>Kuřecí nudličky s fazolkami a bylinkovou omáčkou</i>	159,-

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

---

Štěchovice 1352, Kroměříž



## TĚSTOVINY

- |            |       |   |       |
|------------|-------|---|-------|
| <b>255</b> | 200 g | <i>Tagliatelle se sušenými rajčaty, kapary, sypané parmezánem</i> | 175,- |
| <b>252</b> | 250 g | <i>Tagliatelle s kuřecím masem a bylinkovou omáčkou</i>           | 175,- |

## BEZMASÁ JÍDLA

- |            |       |                         |       |
|------------|-------|-------------------------|-------|
| <b>365</b> | 120 g | <i>Smažený sýr</i>      | 149,- |
| <b>650</b> | 120 g | <i>Smažená niva</i>     | 149,- |
| <b>361</b> | 120 g | <i>Smažený hermelín</i> | 149,- |

## SALÁTY

- |            |       |  |       |
|------------|-------|--|-------|
| <b>384</b> | 300 g | <i>Zeleninový salát s kuřecím masem a jogurtem</i> | 159,- |
| <b>380</b> | 300 g | <i>Šopský zeleninový salát balkánským sýrem</i>    | 149,- |

## TOPINKY A BRAMBORÁČKY

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



483	1 ks	<i>Topinka s kuřecí pikantní směsí a sýrem</i>	145,-
616	1 ks	<i>Topinka s tvarůžky, cibulí a anglickou slaninou</i>	139,-
254	3 ks	<i>Bramboráčky sypané sýrem</i>	129,-

## PŘÍLOHY

455	200 g	<i>Vařené brambory s máslem a petrželkou</i>	45,-
348	200 g	<i>Šťouchané brambory s cibulkou</i>	49,-
454	200 g	<i>Opékané brambory</i>	52,-
450	150 g	<i>Hranolky</i>	49,-
451	150 g	<i>Krokety</i>	59,-
476	150 g	<i>Dolary</i>	59,-
453	150 g	<i>Bramboráčky</i>	69,-
468	150 g	<i>Zeleninová obloha</i>	69,-
469	1 ks	<i>Pečivo</i>	20,-
510	1 ks	<i>Tatarská omáčka</i>	35,-
511	1 ks	<i>Pikantní omáčka</i>	35,-
462	1 ks	<i>Kečup</i>	30,-

## MOUČNÍKY

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

---

Štěchovice 1352, Kroměříž



- |            |      |  |      |
|------------|------|--|------|
| <b>784</b> | 1 ks | <i>Čokoládový fondán s lesním ovocem a šlehačkou</i> | 98,- |
| <b>918</b> | 2 ks | <i>Rakvičky se šlehačkou a čokoládovou polevou</i>   | 52,- |



## POHÁRY

- |            |      |   |       |
|------------|------|---|-------|
| <b>412</b> | 1 ks | <i>Pohár zmrzlinový se šlehačkou</i>                | 129,- |
| <b>531</b> | 1 ks | <i>Pohár zmrzlinový s lesním ovocem a šlehačkou</i> | 139,- |
| <b>535</b> | 1 ks | <i>Horké maliny se šlehačkou</i>                    | 149,- |

## STEAKY

- |            |       |                                  |       |
|------------|-------|----------------------------------|-------|
| <b>520</b> | 200 g | <i>Vepřová kotleta bez kosti</i> | 175,- |
|------------|-------|----------------------------------|-------|

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny

# PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



522 200 g *Kuřecí prsní steak* 185,-

523 200 g *Vepřová panenka* 210,-

## DOPORUČENÉ OMÁČKY TEPLÉ:

526 Sýrová smetanová omáčka 45,-

525 Přírodní se zeleným pepřem 45,-

532 Hříbková se smetanou 45,-

## HOVĚZÍ MASO

269 250 g *Tatarský biftek* 380,-

(svíčková, topinka, česnek, stroužky)

Připravujeme pouze na VLASTNÍ NEBEZPEČÍ

## RYBÍ SPECIALITY

324 200 g *Grilovaný pstruh na másle a kmíně* 190,-

328 150 g *Grilovaný losos na listovém špenátu* 260,-

Váha ryb je v mraženém a syrovém stavu. Doplatek za každých 10g váhy ... 15,- Kč

Smetana v omáčkách je na bázi rostlinných tuků  
Váha pokrmů je v syrovém stavu  
Doba přípravy 20-45 minut  
Poloviční porce jídel účtujeme 75% z celkové ceny