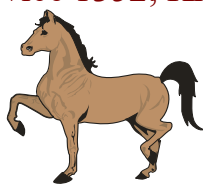


PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



PIZZA Z ČESKÝCH SUROVIN

200	Pizza Margerita (tomato,Eidam,pizza sýr,rajčata)	99,-
202	Pizza šunková (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,rajče)	139,-
204	Pizza Hawaii (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,ananas)	139,-
205	Pizza salámová s kukuřicí (tomato,Eidam,pizza sýr ,salám,kukuřice)	139,-
208	Pizza Jízdárna (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,slanina.,houby,rajče,cibule)	149,-
210	Pizza Quatro (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,vysočina,paprika,žampiony)	149,-
282	Pizza Královská (tomato,Eidam,pizza sýr,slanina,rajče,hermelín,česnek)	169,-
215	Pizza speciál (tomato,Eidam,pizza sýr,šunka,salám,slanina,houby,feferonka,rajče,olivy)	169,-
214	Pizza kuřecí (tomato,Eidam,pizza sýr,kuř.maso,houby,por,rajč.,oliv)	179,-
216	Pizza sýrová (tomato,Eidam,pizza sýr,hermelín,niva,parmazán,rajče,olivy)	189,-
222	Česnekové tyčinky sypané Eidamem a nivou	65,-
224	Krabice na pizzu velká	15,-
602	Krabice malá	10,-

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>	42,-
471	0,25 l	<i>Česneková s vejcem, šunkou a sýrem, opečený chléb</i>	42,-
473	0,25 l	<i>Valašská kyselice</i>	45,-

TOPINKY

483	1 ks	<i>Topinka s kuřecí pikantní směsí a sýrem</i>	89,-
616	1 ks	<i>Topinka s tvarůžky, cibulí a anglickou slaninou</i>	65,-

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>	129,-
291	150 g	<i>Grilovaná vepřová kotleta s bylinkovou omáčkou</i>	149,-
226	150 g	<i>Vepřová panenka ve slaninové krustě</i>	152,-
259	150 g	<i>Grilované medailonky z panenky s dijonskou omáčkou</i>	162,-
690	250 g	<i>Grilovaný vepřový bok s kostídle váhy !</i> <i>(BOK S KOSTÍ , PEČIVO, KŘENEX,HOŘČICE,CIBULE)</i>	155,-

Za každých 50g 31,-Kč

KUŘECÍ MASO

302	150 g	<i>Smažený kuřecí řízek</i>	129,-
245	150 g	<i>Přírodní kuřecí nudličky na houbách</i>	139,-
298	150 g	<i>Grilovaná kuřecí prsíčka s pikantní směsí</i>	145,-
299	150 g	<i>Gratinovaná kuřecí prsíčka s hermelínem a brusinkami</i>	149,-
230	150 g	<i>Kuřecí steak v anglické slanině</i>	145,-
242	150 g	<i>Kuřecí nudličky s bylinkovou omáčkou a fazolkami</i>	149,-

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

- | | | | |
|------------|-------|---|-------|
| 255 | 200 g | <i>Penne se sušenými rajčaty sypané parmazánem</i> | 149,- |
| 252 | 250 g | <i>Penne těstoviny s kuřecím masem a bylinkovou omáčkou</i> | 149,- |

BEZMASÁ JÍDLA

- | | | | |
|------------|-------|-------------------------|------|
| 365 | 100 g | <i>Smažený sýr</i> | 95,- |
| 650 | 100 g | <i>Smažená niva</i> | 95,- |
| 361 | 100 g | <i>Smažený hermelín</i> | 95,- |

SALÁTY

- | | | | |
|------------|-------|--|-------|
| 384 | 300 g | <i>Zeleninový salát s kuřecím masem a jogurtem</i> | 129,- |
| 380 | 300 g | <i>Šopský salát</i> | 119,- |
| 387 | 300 g | <i>Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou</i> | 135,- |

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



PŘÍLOHY

455	200 g	<i>Vařené brambory</i>	32,-
348	200 g	<i>Šťouchané brambory s cibulkou</i>	39,-
454	200 g	<i>Opékané brambory</i>	39,-
450	150 g	<i>Hranolky</i>	35,-
451	150 g	<i>Krokety</i>	42,-
476	150 g	<i>Dolary</i>	42,-
453	150 g	<i>Bramboráčky</i>	49,-
388	250 g	<i>Grilovaná zelenina</i>	69,-
468	150 g	<i>Zeleninová obloha</i>	40,-
469	1 ks	<i>Pečivo</i>	15,-
510	1 ks	<i>Tatarská omáčka</i>	22,-
511	1 ks	<i>Pikantní omáčka</i>	25,-
462	1 ks	<i>Kečup</i>	22,-

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



MOUČNÍKY

558	1 ks	<i>Jablečný štrúdl se zmrzlinou a šlehačkou</i>	65,-
784	1 ks	<i>Čokoládový fondánt s lesním ovocem a šlehačkou</i>	69,-
409	1 ks	<i>Medovník</i>	65,-



POHÁRY

412	1 ks	<i>Pohár zmrzlinový se šlehačkou</i>	69,-
531	1 ks	<i>Pohár zmrzlinový s lesním ovocem a šlehačkou</i>	89,-
535	1 ks	<i>Horké maliny se šlehačkou</i>	89,-

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



BRAMBORÁKOVÉ SPECIALITY



- | | | |
|-----|--|-------|
| 634 | VALAŠSKÝ BRAMBORÁK
<i>(Bramborák, kysané zelí, angl. slanina)</i> | 149,- |
| 635 | FRANCOUZSKÝ BRAMBORÁK
<i>(Bramborák, šunka, Eidam, dressing)</i> | 149,- |
| 247 | BRAMBORÁK PLNĚNÝ PIKANTNÍ SMĚSÍ
<i>(Bramborák, kuřecí prsa, kečup, paprika, rajče)</i> | 159,- |
| 369 | HERMELÍN V BRAMBORÁKU
<i>(Bramborák, hermelín)</i> | 154,- |
| 240 | ONDRÁŠ
<i>(Bramborák , vepř. kotleta, Eidam)</i> | 154,- |
| 300 | KUŘECÍ PRSA V BRAMBORÁKU
<i>(Bramborák , kuřecí prsa)</i> | 154,- |
| 644 | BRAMBORÁKY SE SYREČKAMA
<i>(Bramborák, syrečky)</i> | 149,- |

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



STEAKY

Raw- steak má zprudka opečenou kůrku, uvnitř je syrový.

Rare- steak je zprudka opečený, uvnitř do růžova, ale uprostřed ještě krvavý.

Medium -steak je grilován tak, aby byl uvnitř růžový, ale ne syrový.

Well done- steak –maso je uvnitř zcela propečené, téměř suché.

517 200 g *Hovězí steak z roštěné* 159,-

Ochutnejte pravý rib eye steak z roštěnce. Plná chuť a křehké maso .

520 200 g *Vepřová krkovička* 149,-

Tukem prorostlé a proto nejšťavnatější maso na gril

522 200 g *Kuřecí prsní steak* 145,-

Kuřecí prsa jsou lehce stravitelná. Mají nižší energetickou hodnotu a také nižší obsah cholesterolu a tuku.

523 200 g *Vepřová panenka steak* 169,-

Výhradně libové, kvalitní a křehké maso.

DOPORUČENÉ OMÁČKY TEPLÉ:

526 Sýrová smetanová omáčka 30,-

525 Přírodní se zeleným pepřem 30,-

532 Hříbková se smetanou 30,-

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



HOVĚZÍ MĀSO – svičková

295	200 g	<i>Biftek s pepřovou omáčkou</i>	295,-
296	200 g	<i>Biftek s grilovanou zeleninou</i>	295,-
270	200 g	<i>Biftek se sázeným vejcem</i>	295,-
269	200 g	<i>Tatarský biftek</i> <small>(svíčková, topinka, česnek, stroužky) Připravujeme pouze na VLASTNÍ NEBEZPEČÍ</small>	295,-

RYBÍ SPECIALITY

324	200 g	<i>Grilovaný pstruh na másle a kmíně</i>	159,-
328	150 g	<i>Grilovaný losos na listovém špenátu</i>	179,-
330	150 g	<i>Candát na česnekovém másle</i>	189,-

Váha ryb je v mraženém a syrovém stavu. Doplatek za každých 10g váhy ... 9,- 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