

PIZZERIE NA JÍZDÁRNĚ

Štěchovice 1352, Kroměříž



PIZZA

PIZZU NABÍZÍME S TOMATEM NEBO SMETANOVÝM ZÁKLADEM

200	<i>Pizza Margerita</i> (Eidam,pizza sýr, rajčata)	169,-
202	<i>Pizza šunková</i> (Eidam,pizza sýr,šunka,rajče)	199,-
205	<i>Pizza salámová s kukuřicí</i> (Eidam,pizza sýr ,salám,kukuřice)	205,-
208	<i>Pizza Jízdárna</i> (Eidam,pizza sýr,šunka,slanina.žampiony,rajče,cibule)	205,-
241	<i>Pizza tvarůžková</i> (Eidam, pizza sýr, angl.slánina,tvarůrky,cibule)	205,-
203	<i>Pizza se šunkou a žampiony</i> (Eidam,mozarella,šunka,žampiony)	205,-
215	<i>Pizza speciál</i> (Eidam,pizza sýr,šunka,salám,slanina,žampiony, feferonka,rajče,olivy)	215,-
214	<i>Pizza kuřecí</i> (Eidam,pizza sýr,kuř.maso,žampion,rajč.,oliv)	215,-
216	<i>Pizza sýrová</i> (Eidam,pizza sýr,sýr.s plísni,niva,Formaggio duro,rajče,olivy)	229,-
222	<i>Česnekové tyčinky sypané Eidamem a nivou</i>	105,-
224	<i>Krabice na pizzu velká</i>	20,-
602	<i>Krabice malá</i>	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> | 59,- |
| 471 | 0,25 l | <i>Česneková s vejcem, šunkou a sýrem, opečený chléb</i> | 59,- |
| 473 | 0,25 l | <i>Valašská kyselice</i> | 69,- |

BRAMBORÁKOVÉ SPECIALITY



- | | | |
|-----|---|-------|
| 247 | BRAMBORÁČKY S PIKANTNÍ SMĚSÍ
<i>(Bramborák, kuřecí prsa, kečup, paprika, rajče)</i> | 209,- |
| 369 | CAMEMBERT V BRAMBORÁKU
<i>(Bramborák, sýr s bílou plísní)</i> | 209,- |
| 240 | ONDRÁŠ
<i>(Bramborák, vepř. kotleta, Eidam)</i> | 209,- |
| 300 | KUŘECÍ PRSA V BRAMBORÁKU
<i>(Bramborák, kuřecí prsa)</i> | 209,- |
| 644 | BRAMBORÁKY S TVARŮŽKY, CIBULE
<i>(Bramborák, zrající sýr, cibule)</i> | 209,- |
| 634 | VALAŠSKÝ BRAMBORÁK
<i>(Bramborák, kysané zelí, angl. slanina)</i> | 209,- |

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>	179,-
256	150 g	<i>Vepřový plátek se šunkou a sázeným vejcem</i>	195,-
291	150 g	<i>Grilovaná vepřová kotletka s bylinkovou omáčkou</i>	195,-
226	150 g	<i>Vepřová panenka na grilu ve slaninové krustě</i>	219,-
259	150 g	<i>Grilované medailonky z panenky s dijonskou omáčkou</i>	219,-
263	150 g	<i>Vepřová panenka s fazolovými lusky ve slanině</i>	229,-
749	150 g	<i>Smažené miniřízečky(kuřecí,panenka,kotletka)</i>	229,-

KUŘECÍ MASO

302	150 g	<i>Smažený kuřecí řízek</i>	179,-
245	150 g	<i>Přírodní kuřecí nudličky na houbách</i>	189,-
298	150 g	<i>Gril. kuřecí plátek s pikantní zelenin. směsí</i>	199,-
299	150 g	<i>Kuřecí prsíčko s camembertem a brusinkami</i>	199,-
230	150 g	<i>Kuřecí steak v anglické slanině</i>	199,-
242	150 g	<i>Kuřecí nudličky s fazolkami a bylinkovou omáčkou</i>	199,-

TĚSTOVINY

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



- | | | | |
|-----|-------|---|-------|
| 255 | 200 g | <i>Tagliatelle se sušenými rajčaty, kapary, sypané Formaggio duro</i> | 195,- |
| 252 | 200 g | <i>Tagliatelle s kuřecím masem a bylinkovou omáčkou</i> | 195,- |

BEZMASÁ JÍDLA

- | | | | |
|-----|-------|--------------------------|-------|
| 365 | 100 g | <i>Smažený sýr</i> | 165,- |
| 650 | 100 g | <i>Smažená niva</i> | 169,- |
| 361 | 100 g | <i>Smažený camembert</i> | 169,- |

SALÁTY

- | | | | |
|-----|-------|---|-------|
| 384 | 250 g | <i>Zeleninový salát s kuřecími kousky a jogurtem, opečený toast</i> | 179,- |
| 380 | 250 g | <i>Šopský zeleninový salát s balkánským sýrem</i> | 169,- |
| 540 | 250 g | <i>Zeleninový salát s grilovaným camembertem, opečený toast</i> | 189,- |
| 691 | 250 g | <i>Zeleninový salát s kuřecími stripsy, opečený toast</i> | 189,- |

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>	149,-
616	1 ks	<i>Topinka s tvarůžky, cibulí a anglickou slaninou</i>	145,-
254	3 ks	<i>Bramboráčky sypané sýrem</i>	129,-

PŘÍLOHY

455	200 g	<i>Vařené brambory</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>	55,-
451	150 g	<i>Krokety</i>	65,-
476	150 g	<i>Dolary</i>	62,-
453	150 g	<i>Bramboráčky</i>	75,-
468	150 g	<i>Zeleninová obloha</i>	69,-
469	1 ks	<i>Pečivo</i>	20,-
510	50 g	<i>Tatarská omáčka</i>	30,-
511	50 g	<i>Pikantní omáčka</i>	35,-
462	50 g	<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



784	1 ks	<i>Čokoládový fondán s lesním ovocem a šlehačkou</i>	119,-
918	2 ks	<i>Rakvičky se šlehačkou a čokoládovou polevou</i>	65,-
558	1 ks	<i>Náš štrůdl s jablky, skořicí a šlehačkou</i>	79,-



POHÁRY

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

STEAKY

520	200 g	<i>Vepřová kotleta bez kosti</i>	195,-
522	200 g	<i>Kuřecí prsní steak</i>	195,-

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



523 200 g *Vepřová panenka* 220,-

DOPORUČENÉ OMÁČKY TEPLÉ:

526 Sýrová smetanová omáčka 55,-

525 Přírodní se zeleným pepřem 55,-

532 Hříbková se smetanou 55,-

HOVĚZÍ MĀSO

269 200 g *Tatarský biftek* 380,-

(svíčková, topinka, česnek, stroužky)

Připravujeme pouze na VLASTNÍ NEBEZPEČÍ

RYBÍ SPECIALITY

324 200 g *Grilovaný pstruh na másle a kmíně* 210,-

328 150 g *Grilovaný losos na listovém špenátu* 280,-

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

PIZZA PORCE NAVÍC

423 50 g *Šunka* 40,-

425 50 g *Anglická slanina* 40,-

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



424	50 g	<i>Vysočina</i>	40,-
421	50 g	<i>Kuřecí prsa</i>	40,-
457	50 g	<i>Vepřová kotleta</i>	40,-
458	50 g	<i>Vepřová panenka</i>	45,-
427	50 g	<i>Eidam</i>	40,-
429	50 g	<i>Hermelín / Camembert</i>	45,-
551	50 g	<i>Tvarůžky</i>	40,-
446	50 g	<i>Niva</i>	45,-
428	50 g	<i>Mozzarella/ Pizza sýr</i>	40,-
430	50 g	<i>Parmazán</i>	45,-
431	50 g	<i>Balkánský sýr</i>	45,-
436	50 g	<i>Žampiony</i>	30,-
437	50 g	<i>Kukuřice</i>	30,-
444	1 ks	<i>Vejce</i>	20,-
438	50 g	<i>Feferonky</i>	25,-
439	50 g	<i>Cibule</i>	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