



BUĎ LASKV

ukrajinskij restoran

MILÍ HOSTÉ, VÍTÁME VÁS V UKRAJINSKÉ RESTAURACI

БУДЬ ЛАСКА

Najdete tady všechno, co jste kdy chtěli z ukrajinské kuchyně ochutnat, a taky to, co možná ještě vůbec neznáte... ale chutnat vám to bude stopro taky. S češtinou tu člověk moc nepochodí, ale nebojte, česko-ukrajinský slovníček to jistí.

Přejeme vám dobrou chuť!

Смачного!

Seznam alergenů je k dispozici u obsluhy.
Ceny jsou uvedené v českých korunách.

NO HATE. 🕊️

prostě ochutnejte naše dobré, jednoduché, domácí jídlo.
Děkujeme.

*Vytvořili Lidi z Baru & Zema, Halyna, Jevgenija, Elja, Julija, Eva,
Anastasija, Maryna, Polina, Iryna, Natalija a mnoho dalších.*

VARENYKY

/ ВАРЕНИКИ /

plněné šátečky z nudlového těsta se zakysanou smetanou, sypané smaženou cibulkou

(alergeny 1, 3, 7)

**Namixujte
dle libosti:**

- ✕ se zelím
- ✕ se slaným tvarohem
- ✕ s bramborovou kaší a cibulkou
- ✕ s překvapením

„Nejlepší je, že varenyky můžete naplnit úplně čímkoli! V rodině jsme si do nich často dávali překvapení a nikdo nikdy nevěděl, co zrovna ochutná.“

Анастасія / Anastasija



1 kus za 10,-

(dobře se najíte z 20 kousků)

PELMENĚ

/ ПЕЛЬМЕНИ /

taštičky z nudlového těsta plněné směsí vepřového a hovězího masa, s petrželkovou smetanou a máslem

(alergeny 1, 3, 7)

**Dejte si tolik, kolik hrdlo ráčí a snese.
Jako předkrm, jako hlavní jídlo, jen tak ze zvědavosti.**

„Naše pelmeně děláme tady. Jsou taky domácí. Že to vypadá jako prefabrikát? To proto, že používáme tvarovací formu. Děláme jich denně totiž i 1000. Dokonce i mražené prodáváme sebou. Nechcete?“

Людмила / Ludmila



BORŠČ

/ БОРЩ /

vepřová kýta, zelí, řepa, brambory, kopr, růžová smetana

(alergeny 7)

„Receptů na boršč je strašně moc, ale ten s vepřovým masem je úplně nejlepší. Vždycky, když byla možnost, dělali jsme ho tak doma.“

галина / Halyna

88,-



HOLODNA OKROŠKA

/ ХОЛОДНА ОКРОШКА /

okurka, vejce, kuřecí a vepřové maso, kopr, smetana, brambůrky

(alergeny 3, 7)

„Pro nás úplně běžná, pro vás asi netradiční studená polévka. Dáváme si ji, když je venku nesnesitelné horko, protože chutná jako tekutý zeleninový salátek.“

Зема / Zema

88,-

TENTO RECEPT PRO NÁS
VYPIPLAL RON WINKLER
(BREAK FEAST BISTRO
BY EGGO)



ŠAŠLIK Z ADŽIKOJU TA KARTOPLEJU FRI

238,-

/ ШАШЛИК З АДЖИКОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ ФРІ /

marinovaná vepřová krkovice na špejli, hranolky, rajčatová omáčka adžika

(alergeny 3, 10 v marinádě masa)

„Šašlik nemůže chybět na žádné oslavě nebo zahradní párty. Běžně jídlo děláme na otevřeném ohni, ale tentokrát jsme zkusili připravit i dochucenou variantu z trouby. A dejte si omáčku, bez ní to není ono!“

Лілія / Lilija



KOTLETA PO KYJIVSKI TA KARTOPLIJANE PJURÉ

238,-

/ КОТЛЕТА ПО КИЇВСЬКИ ТА КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ /

mleté kuřecí prso, máslo, bylinky, bramborová kaše

(alergeny 1, 3, 7)

„Už od malička jsme měli kotlet na stole jenom o svátcích a babička ho připravovala podle toho nejvíc tradičního receptu s bylinkami. Ale tu výbornou chuť dělá hlavně máslo!“

Еля / Elja



HOLUBCI ZI SMETANOJU

238,-

/ ГОЛУБЦІ ЗІ СМЕТАНОЮ /

mleté hovězí a vepřové maso, zelí, rýže, mrkev, růžová smetana

(alergeny 3, 7)

„Nejtěžší je zabalit náplň z masa a rýže do zelného listu tak, aby se nerozbalil nebo neroztrhl. Já už to mám v ruce a o to radši tohle jídlo vařím.“

Евгения / Јевгеніја

NEW. Vyzkoušejte vege holubce plněné směsí zeleniny a rýže. 198,-

TENTO RECEPT
PRO NÁS
VYPIPLAL
JIRKA ZAJÍČEK.



MLYNCI Z HRYBAMY TA SYROM ZI SVIZIM SALATOM

198,-

/ МЛИНЦІ З ГРИБАМИ ТА СИРОМ ЗІ СВІЖИМ САЛАТОМ /

pšeničná placka, hříbky, sýr, zeleninový salát, koprový dip

(alergeny 1, 3, 7)

„Tyhle palačinky jsme měli doma často, protože jsme chodili rádi na houby. Vždycky, když byla možnost, vyráželi jsme do lesa sbírat – říká se tomu tichý lov.“

Ева / Eva



MLYNCI Z MJASOM ZI SVIZIM SALATOM

198,-

/ МЛИНЦІ З М'ЯСОМ ЗІ СВІЖИМ САЛАТОМ /

pšeničná placka, kuřecí a vepřové maso, zeleninový salát,
koprový dip

(alergeny 1, 3, 7)

„U nás míváme slané palačinky o Vánocích nebo Velikonocích a je super,
že se dají jíst teplé i studené. Ne každý to dělá, ale já jsem k nim ještě
přidala salát z čerstvé i nakládané zeleniny. V létě přijde vhod.“

Юлія / Julija



HREČKA Z HRYBAMY U VERŠKOVOMU SOUSI

198,-

/ ГРЕЧКА З ГРИБАМИ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ /

pohanka, houby, smetana, máslo, nakládaný květák

(alergeny 7)

„Pro někoho ne úplně oblíbené suroviny, pro mě je to nejoblíbenější kaše
na světě. Dávám si k ní i nakládaný květák, který v kaši běžně nenajdete,

ale je to výborné!“

Марина / Maryna

TENTO RECEPT
PRO NÁS VYPIPLAL
HUGO HROMAS.
(NOMADIS)



VENIGRET

188,-

/ ВЕНИГРЕТ /

řepa, mrkev, brambory, cizrna, nakládaná zelenina, dýňový olej

„Obvykle jsem salát dělala prostě z toho, co jsem našla na zahradě a zakápla slunečnicovým olejem. Dýňový olej je ale v salátu o dost lepší, však uvidíte.“

Полина / Polina



BITOK TA KARTOPLEJU FRI

198,-

/ БИТОК ТА КАРТОПЛЕЮ ФРИ /

řízek /jak ho znáte/ z marinované vepřové kotlety, hranolky, domácí tatarka

(alergeny 1, 3, 7)

„Nevybrali jste si z naší kulinářské nabídky? Zjistili jsme, že v Česku milují řízky. I my milujeme řízky. Akorát jim říkáme Bitky“

Денис / Denis



SYRNIKY Z CHORNYCEJU

2 KUSY ZA 88,-

/ СИРНИКИ З ЧОРНИЦЕЮ /

4 KUSY ZA 168,-

tvarohové lívance s borůvkami a jahodami, salko, cukr

(alergeny 1, 3, 7)

„Konečně jsme objevili tvaroh tak dobrý a tučný, jako máme u nás doma, tak jsme hned připravili syrniky. Pokud máte chuť na sladký oběd, tak neváhejte a ochutnejte.“

Оксана / Oksana



98,-

MEDOVYJ TORT

/ МЕДОВИЙ ТОРТ /

dortík s medem a čokoládou

(alergeny 1, 3, 7)

„Medový dort s míň jak 14 vrstvami není medový dort. Já ještě přidávám jednu čoko vrstvu navíc.“

Наталія / Natalija



BEZEDNÉ NEALKO - VYPIJ KOLIK CHCEŠ

UZVAR /УЗВАР/

domácí limonáda ze sušeného ovoce

78,-

KAMPOT /КОМПОТ/

domácí limonáda z jahod a lesního ovoce

78,-

KVAS /КВАС/

fermentovaná limonáda

78,-

ALKO

SERDEŇKO /СЕРДЕНЬКО/ (alergeny 12)

destilát horilka s arónií a medem, šumivé víno, jahody

158,-

ZATYŠOK /ЗАТИШОК/

destilát horilka s arónií a medem, zázvorové pivo, máta

158,-

ČAJE

ČAJ PORCOVANÝ (ČERNÝ / ZELENÝ / OVOCNÝ)

48,-

UKRAJINSKÝ BYLINKOVÝ DOMÁCÍ ČAJ (HORKÝ / LEDOVÝ)

58,-

PIVO ZNOJEMSKÁ 11% 0,5L / 0,3L (alergeny 1)

55,- / 45,-

OCHUTNÁVKOVÉ PIVO 0,5L / 0,3L (alergeny 1)

75,- / 60,-

(na čepu vybraný speciál z létajícího pivovaru Kosmix, nebo z dílny Old Cock Znojmo, a dalších českých minipivovarů)

NEALKO PIVO ČEPOVANÉ (alergeny 1)

50,- / 40,-

(jaké máme dnes na čepu?) 0,5l / 0,3l

BÍLÉ VÍNO (alergeny 12)

68,-

(Veltlínské zelené, Arte Vini) 0,15l

ČERVENÉ VÍNO (alergeny 12)

68,-

(cuvée Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Arte Vini) 0,15l

RŮŽOVÉ PERLIVÉ VÍNO (alergeny 12)

68,-

(cuvée Svatovavřínecké, André, Arte Vini) 0,15l

DESTILÁT HORILKA S ARONÍÍ A MEDEM 0,04L

68,-

ESPRESSO

58,-

LUNGO

68,-

CAPPUCCINO (alergeny 7)

68,-

LEDOVÁ KÁVA S MLÉČNOU PĚNOU (alergeny 7)

78,-

ESPRESSO & TONIC

88,-

POMERANČOVÝ / JABLEČNÝ DŽUS 0,2L

48,-

SODA 0,5L / 0,3L

38,- / 30,-

ГЛОСАРІЙ

Добрий день! / Dóbryj deň! /

Можна це, будь ласка? / Možna se, buď laska? /

Можна пиво, будь ласка? / Možna pivo, buď laska? /

Можна десерт, будь ласка? / Možna dezert, buď laska? /

Можна кави, будь ласка? / Možna kavy, buď laska? /

Dobrý den!

Můžu si dát tohle, prosím?

Můžu dostat pivo, prosím?

Můžu dostat dezert, prosím?

Můžu dostat kávu, prosím?

Можна рахунок, будь ласка? / Možna rahunok, buď laska? /

можна оплатити карткою? / Možna oplatyty kartkuju? /

Де туалети? / De tualety? /

Це було чудово! / Ce bulo chudovo! /

Дякую / Djakuju /

До побачення! / Do pobačenja! /

Můžu poprosit o účet?

Můžu zaplatit kartou?

Kde jsou tu toalety?

Bylo to výborné!

Děkuji

Na shledanou!

**DĚKUJEME.
ZA ŠANCI.
ZA NÁVŠTĚVU...**

foto: Míša Dobiášová



BUĎ LASKA

MRKNĚTE NA NAŠI DENNÍ NABÍDKU NA TABULI.

Zkusili jste už
naše kysané růžové zelí?
jakože kimči?
naš fermentovaný nápoj kvas?
jakože kombucha?
#fermentujeme

