



BUĐ LASKV

ukrajinskij restoran

MILÍ HOSTÉ, VÍTÁME VÁS V UKRAJINSKÉ RESTAURACI

BUĎ LASKA

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.

OBJEDNÁVKY PŘIJÍMÁME U BARU

Inspirovali jsme se konceptem fast fine a v Buď Laska vás tak čeká kombinace rychlosti i pohodlí rychlého občerstvení s kvalitou a elegancí fine dining. Je to způsob, jak si můžete v příjemném prostředí vychutnat výborné jídlo, které pro vás máme připravené okamžitě.

Jak na to?

- 1. Vyberte si, na co máte chuť.**
- 2. Objednejte si u baru.**
- 3. Posad'te se, my vám co nejrychleji objednávku přineseme.**
- 4. Nechte si chutnat!**

ГЛОСАРІЙ

SLOVNÍČEK

Добрий день! / Dóbryj deň! /

Можна це, будь ласка? / Možna ce, 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!

88,-

ХОЛОДНА ОКРОШКА

/ HOLODNA OKROŠKA /

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

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

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



БОРЩ

/ BORŠČ /

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,-

238,-

ШАШЛИК З АДЖИКОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ ФРІ

/ ŠAŠLIK Z ADŽIKOJU TA
KARTOPLEJU FRI /

marinovaná vepřová krkovice na špejli, hranolky, rajčatová omáčka

(bez alergenů)

„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 / Liliya



КОТЛЕТА ПО КИЇВСЬКІ ТА КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

238,-

/ KOTLETA PO KYJIVSKI TA KARTOPLIJANE PJURÉ /

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



238,-

ГОЛУБЦІ ЗІ СМЕТАНОЮ / HOLUBCI ZI SMETANOJU /

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

(alergeny 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 / Jevgenija

TENTO RECEPT
PRO NÁS
VYPIPLAL
JIRKA ZAJÍČEK.



МЛИНЦІ З ГРИБАМИ ТА СИРОМ ЗІ СВІЖИМ САЛАТОМ

198,-

/ MLYNCI Z HRYBAMY TA SYROM
ZI SVIŽIM SALATOM /

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



198,-

МЛИНЦІ З М'ЯСОМ ЗІ СВІЖИМ САЛАТОМ

/ MLYNCI Z MJASOM
ZI SVIŽIM SALATOM /

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



ГРЕЧКА З ГРИБАМИ У ВЕРШКОВОМУ СОУСИ

198,-

/ HREČKA Z HRYBAMY U VERŠKOVOMU SOUSI /

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)



188,-

БЕНИГРЕТ

/ VENIGRET /

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



СИРНИКИ З ЧОРНИЦЕЮ

2 KS 88,-

/ SYRNIKY Z CHORNYSEJU /

4 KS 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 syrniki. Pokud máte chuť na sladký oběd, tak neváhejte a ochutnejte.“

Оксана / Oksana



BEZEDNÉ NEALKO

УЗВАР / UZVAR /

domácí limonáda ze sušeného ovoce

КОМПОТ / KAMPOT /

domácí limonáda z jahod a lesního ovoce

КВАС / KVAS /

fermentovaná limonáda

ALKO

СЕРДЕНЬКО / SERDEŇKO /

destilát horilka s arónií a medem, šumivé víno, jahody

ЗАТИШОК / ZATYSŮK /

destilát horilka s arónií a medem, zázvorové pivo, máta

78,-

78,-

78,-

158,-

158,-

PIVO ZNOJEMSKÁ 11% 0,5L / 0,3L

55,- / 45,-

PIVO KOSMIX

(jaký speciál máme dnes na čepu?) 0,5l / 0,3l

75,- / 60,-

NEALKO PIVO ČEPOVANÉ

(hořké nebo naše ovocné) 0,5l / 0,3l

45,- / 35,-

BÍLÉ VÍNO

(Veltlínské zelené) 0,15l

68,-

ČERVENÉ VÍNO

(cuvée Zweigeltrebe, Svatovavřínecké) 0,15l

68,-

RŮŽOVÉ PERLIVÉ VÍNO

(cuvée Svatovavřínecké, André) 0,15l

68,-

DESTILÁT HORILKA S ARONÍÍ A MEDEM 0,04L

68,-

ESPRESSO

58,-

LUNGO

58,-

CAPPUCCINO

68,-

LEDOVÁ KÁVA S MLÉČNOU PĚNOU

78,-

ESPRESSO & TONIC

88,-

POMERANČOVÝ DŽUS 0,2L

48,-

SODA 0,5L / 0,3L

38,- / 30,-

МЕДОВИЙ ТОРТ

98,-

/ MEDOVYJ TORT /

dortík s medem a čokoládou

(alergeny 1, 3, 7)

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

Наталія / Natalija

