

Restaurace Lešná

Nápojový lístek

Aperitivy

<i>Metropol Bianco</i>	<i>0,1</i>	<i>35,- Kč</i>
<i>Cinzano Bianco</i>	<i>0,1</i>	<i>45,-</i>
<i>Cinzano Rosso</i>	<i>0,1</i>	<i>45,-</i>
<i>Cinzano Bitter</i>	<i>0,1</i>	<i>45,-</i>
<i>Martiny Dry</i>	<i>0,1</i>	<i>45,-</i>
<i>Campari Bitter</i>	<i>0,1</i>	<i>80,-</i>

Vína archivní, kabinetní, pozdní sběry

Bílá

<i>Ryzlink vlašský 2007 kabinet</i>	<i>0,7</i>	<i>250,-</i>
<i>Ryzlink rýnský 2007 pozdní sběr</i>	<i>0,7</i>	<i>270,-</i>
<i>Rulanda šedá 2005 pozdní sběr</i>	<i>0,7</i>	<i>280,-</i>
<i>Chardonay 2005 výběr z hroznů</i>	<i>0,7</i>	<i>270,-</i>

Červená

<i>Modrý portugal 2005 pozdní sběr</i>	<i>0,7</i>	<i>250,-</i>
<i>Rulandské modré 2005 pozdní sběr</i>	<i>0,7</i>	<i>270,-</i>

Restaurace Lešná

Nápojový lístek

Vína bílá

<i>Muller Thurgau</i>	<i>0,7 150,-Kč</i>
<i>Rulandské bílé</i>	<i>0,7 120,-</i>
<i>Ryzlink rýnský</i>	<i>0,7 130,-</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>0,7 160,-</i>
<i>Veltinské zelené</i>	<i>0,7 120,-</i>

Vína bílá – rozlévaná

<i>Muller Thurgau</i>	<i>0,1 18,-</i>
<i>Veltinské zelené</i>	<i>0,1 18,-</i>

Vína červená

<i>Frankovka</i>	<i>0,7 120,-</i>
<i>Modrý portugal</i>	<i>0,7 140,-</i>
<i>Rulandské modré</i>	<i>0,7 160,-</i>

Vína červená – rozlévaná

<i>Frankovka</i>	<i>0,1 18,-</i>
<i>Svatovavřínecké</i>	<i>0,1 18,-</i>

Vína šumivá

<i>Bohemia sekt</i>	<i>0,75 210,-</i>
<i>Hubert sekt</i>	<i>0,75 190,-</i>

Restaurace Lešná

Nápojový lístek

Alkoholické nápoje

<i>Griotka</i>	<i>0,05</i>	<i>20,- Kč</i>
<i>Vaječný likér</i>	<i>0,05</i>	<i>20,-</i>
<i>Rum tuzemský</i>	<i>0,05</i>	<i>20,-</i>
<i>Slivovice domácí</i>	<i>0,05</i>	<i>30,-</i>
<i>Fernet Stock</i>	<i>0,05</i>	<i>30,-</i>
<i>Fernet Stock citrus</i>	<i>0,05</i>	<i>30,-</i>
<i>Becherovka</i>	<i>0,05</i>	<i>30,-</i>
<i>Vodka broskvová Koskenkorva</i>	<i>0,05</i>	<i>35,-</i>
<i>Vodka Koskenkorva</i>	<i>0,05</i>	<i>35,-</i>
<i>Vodka Smirnoff</i>	<i>0,05</i>	<i>45,-</i>
<i>Vodka Absolut</i>	<i>0,05</i>	<i>50,-</i>
<i>Gin Beefeater</i>	<i>0,05</i>	<i>50,-</i>
<i>Malibu</i>	<i>0,05</i>	<i>35,-</i>
<i>Baileys</i>	<i>0,05</i>	<i>40,-</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>0,05</i>	<i>50,-</i>
<i>Tequila Olmeca silver</i>	<i>0,05</i>	<i>55,-</i>
<i>Metaxa</i>	<i>0,05</i>	<i>55,-</i>
<i>Jim Beam bourbon</i>	<i>0,05</i>	<i>60,-</i>
<i>Tullamore Dew whisky</i>	<i>0,05</i>	<i>60,-</i>
<i>Johnie Walker whisky</i>	<i>0,05</i>	<i>60,-</i>
<i>Hennessy cognac VSOP</i>	<i>0,05</i>	<i>120,-</i>

Restaurace Lešná

Nápojový lístek

Pivo

<i>Pilsner Urquel 12°</i>	<i>0,3</i>	<i>26,- Kč</i>
<i>Pilsner Urquel 12°</i>	<i>0,5</i>	<i>34,-</i>
<i>Pilsner Urquel 12° láhvové</i>	<i>0,5</i>	<i>34,-</i>
<i>Pivo nealkoholické birell</i>	<i>0,5</i>	<i>29,-</i>

Nealkoholické nápoje

<i>Toma minerální voda, neperlivá, perlivá, jemně perlivá</i>	<i>0,3</i>	<i>25,-</i>
<i>Pepsi – cola</i>	<i>0,25</i>	<i>27,-</i>
<i>Pepsi – cola light</i>	<i>0,25</i>	<i>27,-</i>
<i>Mirinda</i>	<i>0,25</i>	<i>27,-</i>
<i>7UP</i>	<i>0,25</i>	<i>27,-</i>
<i>Tonik, citrus mix, canada dry</i>	<i>0,25</i>	<i>27,-</i>
<i>Juice (pomeranč,jablko,jahoda,hruška,rybíz,multivitamin,malina,ananas, grapefruit)</i>	<i>0,2</i>	<i>27,-</i>
<i>Ice Tea (dle výběru)</i>	<i>0,2</i>	<i>27,-</i>
<i>Kofola točená</i>	<i>0,3</i>	<i>23,-</i>
<i>Kofola točená</i>	<i>0,4</i>	<i>29,-</i>
<i>Kofola točená</i>	<i>0,5</i>	<i>33,-</i>

Restaurace Lešná

Nápojový lístek

Teplé nápoje

<i>Káva turecká</i>	<i>32,-</i>
<i>Káva espresso</i>	<i>32,-</i>
<i>Káva vídeňská</i>	<i>36,-</i>
<i>Káva alžírská</i>	<i>45,-</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>45,-</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>45,-</i>
<i>Čaj (černý, ovocný, zelený)</i>	<i>22,-</i>
<i>Svařené víno</i>	<i>38,-</i>
<i>Grog – citrón</i>	<i>30,-</i>
<i>Horká čokoláda</i>	<i>35,-</i>
<i>Kapucín</i>	<i>3,-</i>

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

PIZZA (příprava 30 – 40 min.)

- | | |
|--|--------|
| 1. Margherita
(tomat, sýr eidam) | 96,-Kč |
| 2. Bergamo
(tomat, sýr eidam, kukuřice) | 115,- |
| 3. Mais
(tomat, sýr eidam, balkán, kukuřice) | 120,- |
| 4. Giovani
(tomat, sýr eidam, balkán, feferonky, paprika, cibule) | 132,- |
| 5. Salami
(tomat, sýr eidam, trvanlivý salám, slanina) | 135,- |
| 6. Cardinale
(tomat, sýr eidam, šunkový salám) | 120,- |
| 7. Verdura
(tomat, sýr eidam, paprika, okurky, cibule, žampiony, kukuřice) | 126,- |
| 8. Altonno
(tomat, sýr eidam, tuňák, cibule) | 135,- |
| 9. Riviera
(tomat, sýr eidam, šunkový salám, žampiony) | 140,- |
| 10. Hawaii
(tomat, sýr eidam, šunkový salám, ananas) | 140,- |
| 11. Quattro stagioni
(tomat, sýr eidam, šunkový salám, kukuřice, žampiony) | 145,- |
| 12. Valašská
(zelí, suchý salám, slanina, cibule) | 145,- |
| 13. Diabolo
(tomat, sýr eidam, šunkový salám, feferonky, paprika, cibule) | 140,- |
| 14. Quattro formaggi
(tomat, sýr eidam, sýr uzený, niva, hermelín) | 150,- |
| 15. Provinciale
(tomat, sýr eidam, šunkový salám, slanina, feferonky, kukuřice) | 150,- |
| 16. Miláno
(tomat, sýr eidam, šunkový salám, chřest, žampiony, smetana) | 165,- |

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Zeleninové saláty

<i>400 g Velký míchaný zeleninový salát s dresingem</i>	<i>85,- Kč</i>
<i>400 g Zeleninový salát s kuřecím masem</i>	<i>105,-</i>
<i>400 g Těstovinový salát s krabími tyčinkami</i>	<i>105,-</i>
<i>400 g Těstovinový salát s kuřecím masem</i>	<i>105,-</i>

Studené předkrmy

<i>150 g Sýrové kostky</i>	<i>36,-</i>
<i>150 g Obložený talíř (sýr, šunka, trvanlivý salám, máslo, obloha, pečivo)</i>	<i>48,-</i>

Polévky

<i>Česneková polévka se šunkou a sýrem</i>	<i>30,-</i>
<i>Slepičí vývar s masem a nudlemi</i>	<i>30,-</i>
<i>Valašská kyselice</i>	<i>30,-</i>
<i>Polévka dle denní nabídky</i>	<i>30,-</i>

Teplé předkrmy

<i>100 g Drůbeží játra na cibulce</i>	<i>50,-</i>
<i>50 g Zapečený chřest se šunkou a sýrem</i>	<i>55,-</i>

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

PIZZA

17. Lešná (tomat, sýr eidam, mozzarella, rajčata)	125,- Kč
18. Pollo (tomat, sýr eidam, rajčata, cibule, kuřecí maso)	170,-
19. Bacon (tomat, sýr eidam, anglická slanina, cibule)	145,-
20. Suchá pizza s česnekem	50,-
21. Tyčinky sýrové (sýr eidam, česnek)	55,-
22. Tyčinky šunkové (sýr eidam, šunkový salám, česnek)	75,-
Přílada na pizzu(dle druhu)	15,-
Karton na pizzu	10,-

Dresinky

Jogurtový	10,-
Bylinkový	10,-
Česnekový	10,-

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Speciality naší kuchyně

150 g Klokaní vak (kuřecí prsíčka plněná krabím masem, žampionová omáčka)	150,- Kč
300 g Biftek „ELEFANT“	375,-
150g Vepřový řízek ala FIDO (smažený vepřový řízek, zapečený s broskví)	150,-
150 g Vepřový steak „DAKOTA“ (steak na grilu, přelitý smetanovou – bylinkovou máčkou)	170,-
150 g Mňamkové fláčky strýca Michala (kousky vepřové panenky, smetana, sýr, petržel, pórek)	150,-
150 g Vepřové medailonky ledního medvěda (vepřová panenka na grilu s chřestem, šunkou a sýrem)	150,-
200 g Boloňské špagety (šunka, cibule, žampiony, kečup, sýr)	85,-
200 g Špagety Carbonára (šunka, slanina, smetana, vejce)	100,-
150 g Kuřecí prsíčka s mozzarelou a rajčaty	150,-
150 g Vepřový steak v hořčičné omáčce	165,-

Příprava jídel na objednávku trvá cca 30 -45 minut. Děkujeme

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Minutky z hovězího masa

200 g Pfeffersteak (steak obalený v hrubě drceném pepři, s přírodní omáčkou)	245,- Kč
200 g Biftek se šunkou a vejcem	250,-
200 g Biftek na žampiónech	250,-
200 g Biftek s chřestem, šunkou a sýrem	255,-
200 g Biftek po myslivecku (biftek přelitý žampionovou omáčkou, zdobený jahodou)	255,-
200 g Biftek „GRIZZLY“ (biftek přelitý smetanovo-pepřovou omáčkou)	255,-
200 g Biftek „CALIFORNIA“	250,-
150 g PORT – HAUS	215,-
150 g Svíčkové řezy s drůbežími játry a žampióny	220,-
150 g Svíčková „STROGANOFF“ (Opečené nudličky se smetanovou omáčkou, šunka, žampióny, kečup)	215,-
150 g Pekingské maso (Svíčková opečená na nudle s čínským zelím, cibulí, kápií, pórkem, to vše v sójové omáčce)	215,-

Příprava jídel na objednávku trvá cca 30 -45 minut. Děkujeme

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Minutky z vepřového masa

<i>150 g Medailonky zámeckého štolby (vepřové plátek se smetanou a šalvějí)</i>	<i>150,-</i>
<i>150 g Vepřový steak na žampiónech (opečený plátek, přelitý žampiónovou šťávou)</i>	<i>150,-</i>
<i>150 g Ďábelské maso s bramboráčkem (opečené vepřové maso na nudličky, chilli, kečup)</i>	<i>150,-</i>
<i>150 g Vepřová kapsa „ARIZÓNA“ (závitek z vepřové panenky, plněný anglickou slaninou, nivou, osmažený)</i>	<i>150,-</i>
<i>150 g Vepřový steak opičky Haničky (grilovaný plátek, přelitý smetanovo-žampiónovou omáčkou)</i>	<i>150,-</i>
<i>150 g Vepřová směs s cibulí, pórkem a kapií</i>	<i>135,-</i>

Příprava jídel na objednávku trvá cca 30 -45 minut. Děkujeme

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Minutky z drůbežího masa

150 g Kuřecí prsíčka plněná šunkou a sýrem (plněná kuřecí kapsa, obalená ve vejci, smažená)	135,- Kč
150 g Kuřecí prsíčka se šunkou a drůbežími játry (grilované plátky, přelitě drůbežími játry se žampiony, sypané šunkou)	135,-
150 g Kuřecí prsíčka na grilu (grilované plátky přelitě smetanovou omáčkou z nivy)	140,-
150 g Kuřecí medailonky s broskví (grilované plátky zapečené sýrem a broskví)	130,-
150 g Kuřecí prsíčka „ARNOLD“ (opečené plátky s jemnou žampionovou omáčkou)	140,-
150 g Kuřecí steak „CHŘESTÝŠ“ (plátek zapečený šunkou, sýrem a chřestem)	130,-
150 g Kuřecí steak „NEVADA“ (maso na grilu, přelitě smetanovo – bazalkovou omáčkou)	140,-
150 g Kuře xaverov (kuřecí soté s cibulí a smetanou)	135,-
150 g Kuřecí směs (jemné nudličky se zeleninou v přírodní šťávě)	130,-
400 g Kuřecí křídla „ KONDOR“	115,-
150 g Žirafa KAMILA (smažená kuřecí prsa plněná šunkou,sýrem a žampiony)	135,-

Příprava jídel na objednávku trvá cca 30 -45 minut. Děkujeme.

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Ryby

<i>200 g Rybí filé na másle</i>	<i>105,- Kč</i>
<i>200 g Rybí filé na česneku</i>	<i>115,-</i>
<i>150 g Smažené rybí filé</i>	<i>105,-</i>
<i>200 g Smažená krabí klepeta</i>	<i>150,-</i>
<i>200 g Pstruh na másle</i>	<i>115,-</i>
<i>200 g Pstruh po mlynářsku (pstruh obalený v hladké mouce a opečený)</i>	<i>115,-</i>
<i>200 g Pstruh na žampionech s mandlemi (pstruh pečený s jemnou žampionovou omáčkou, sypaný mandlemi)</i>	<i>125,-</i>
<i>200 g Krevety ve smetanové omáčce</i>	<i>150,-</i>
<i>200 g Losos na grilu, kukuřice na másle</i>	<i>185,-</i>
<i>Cena ryb dle váhy 10 g</i>	<i>5,-</i>

Bezmasá jídla

<i>300 g Zeleninové rizoto</i>	<i>80,-</i>
<i>200 g Špagety s omáčkou z nivy</i>	<i>90,-</i>
<i>150 g Sýrový mix (mozzarella uzený sýr,hermelín)</i>	<i>105,-</i>

Příprava jídel na objednávku trvá cca 30 -45 minut. Děkujeme

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Přílohy

<i>200 g Vařené brambory</i>	<i>25,-</i>
<i>200 g Opékané brambory</i>	<i>27,-</i>
<i>150 g Hranolky</i>	<i>27,-</i>
<i>150 g Smažené krokety</i>	<i>29,-</i>
<i>200 g Americké brambory</i>	<i>31,-</i>
<i>200 g Bramborové plátky</i>	<i>31,-</i>
<i>150 g Dušená rýže</i>	<i>22,-</i>
<i>150 g Kari rýže</i>	<i>25,-</i>
<i>150 g Šunková rýže</i>	<i>25,-</i>
<i>50 g Tatarská omáčka</i>	<i>10,-</i>
<i>50 g Ďábelská omáčka pikantní</i>	<i>15,-</i>
<i>2 ks Bramboráčky</i>	<i>24,-</i>

Příprava jídel na objednávku trvá cca 30 -45 minut. Děkujeme

Restaurace Lešná

Jídelní lístek

Zmrzlinové poháry

<i>Pohár s ovocem a šlehačkou</i>	45,-
<i>Pohár s vaječným likérem a šlehačkou</i>	40,-
<i>Banán „ SPLIT “</i>	45,-
<i>Jahodový pohár</i>	45,-
<i>Horké maliny se zmrzlinou</i>	50,-
<i>Porce šlehačky</i>	10,-
<i>Porce zmrzliny</i>	15,-

Moučníky

<i>Palačinky s ovocem a šlehačkou</i>	55,-
<i>Palačinky s banánem a šlehačkou</i>	55,-
<i>Palačinky s povidly</i>	40,-
<i>Palačinky s jahodami, šlehačkou a jahodovou polevou</i>	55,-
<i>Palačinky s borůvkami, šlehačkou, poleva</i>	55,-
<i>Palačinky s ovocem, zmrzlinou a šlehačkou</i>	70,-
<i>Rakvička se šlehačkou a čokoládou</i>	15,-
<i>Banán v čokoládě se šlehačkou</i>	45,-
<i>Smažený banán</i>	45,-
<i>Míchaný kompot</i>	40,-

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace a penzion Lešná

Právě jste navštívili restauraci a penzion Lešná, která byla otevřena v roce 1995 . Součástí je stylová restaurace, stylová hospůdka se zahrádkou v dolní části restaurace. V levém křídle budovy se nacházejí dva dvoulůžkové pokoje s příslušenstvím a jeden třílůžkový apartment s příslušenstvím.

Naše restaurace Vám nabízí široký sortiment nápojů, jídel, pizzy. V naší restauraci můžete posedět v osmi a šestnácti místném salóňku. Můžete v ní oslavit jakékoliv výročí, oslavy, svatby. Jsme připraveni pro Vás uspořádat oslavy až do sto lidí.

Otevírací doba naší restaurace je:

Pondělí až sobota 11.00 - 23.00 hodin.

V neděli 11.00 - 21.00 hodin.

Otevírací doba naší hospůdky je:

Pondělí až neděle od 15.00 – 23.00 hodin

V letních měsících od 11.00 – 23.00 hodin

Náš personál najdete na adrese:

Restaurace a penzion Lešná, Zámecká 506 , Zlín –Štípa , 764 14.

Telefon: 577914052, mobil: 739077531 , 603479065 ,737261495

email: penzion@restauracelesna.cz , www.restauracelesna.cz

Vážení hosté děkujeme Vám za Vaši návštěvu, přejeme Vám příjemné posezení a dobrou chuť.

Penzion Lešná

Vážení hosté. Ve spodní levé části naší restaurace je vybudován penzion, ve kterém jsou dva dvoulůžkové pokoje s příslušenstvím a jeden apartment s příslušenstvím.

Ubytovat se v našem penzionu můžete kdykoliv na tel : 577914052, 739077531, 603479065, email: penzion@restauracelesna.cz, podívat se na nás můžete na adrese : www.restauracelesna.cz .

<i>Cena ubytování v našem penzionu je:</i>	<i>jednolůžkový pokoj se snídaní</i>	<i>550,-</i>
	<i>jednolůžkový pokoj bez snídaně</i>	<i>500,-</i>
	<i>dvoulůžkový pokoj se snídaní</i>	<i>900,-</i>
	<i>dvoulůžkový pokoj bez snídaně</i>	<i>800,-</i>
	<i>přistýlka se snídaní</i>	<i>250,-</i>
	<i>přistýlka bez snídaně</i>	<i>200,-</i>

Ubytování je možné denně od 14. 00 hodin do 19 .00 hodin. Pozdější ubytování prosím hlase telefonicky. Pokoje prosím uvolněte do 10.00 hodin, abychom je mohli připravit pro další hosty.

Parkování Vašich vozidel u penzionu je bezplatné .

Děkujeme a přejeeme příjemný pobyt.

Vážení rodiče,

V obou částech naší restaurace jsou umístěny dětské koutky. Žádáme Vás , abyste po hraní svých ratolestí uvedli tyto koutky do původního stavu. Není v silách obsluhujícího personálu tyto prostory nonstop uklízet a je jisté, že i jiné děti, které přijdou po Vašich dětech si chtějí hrát.

Děkujeme.

Restaurace Lešná

Sezonní jídelní lístek

<i>150 g Svíčková na smetaně, brusinky, houskový knedlík</i>	<i>110,-</i>
<i>150 g Vepřový vrabec, zelí, houskový knedlík</i>	<i>110,-</i>
<i>150 g Přírodní kuřecí plátek, dušená rýže</i>	<i>120,-</i>
<i>150 g Vepřový smažený řízek, vařené brambory</i>	<i>120,-</i>
<i>150 g Kuřecí smažený řízek, vařené brambory</i>	<i>120,-</i>
<i>100 g Smažený sýr, hranolky</i>	<i>110,-</i>
<i>100 g Smažený hermelín, hranolky</i>	<i>110,-</i>

Přejeme Vám dobrou chuť

Restaurace Lešná

Jídelní lístek na objednávku do 48 hodin

2, 4 kg *Staročeská pečená kachna pro 4 osoby* 520,- Kč
(pečená kachna, bílé zelí, červené zelí, bramborový a houskový knedlík)

1,6 kg *Pečené kuře pro 4 osoby* 295,-
(pečené kuře, vařené brambory, okurkový salát)

1,2 kg *Uzené koleno pro 2 osoby* 195,-
(křen, hořčice, sterilovaný okurek, chléb)

1,5 kg *Pečené koleno pro 2 osoby* 220,-
(křen, hořčice, sterilovaný okurek, chléb)

1,5 kg *Pečené žebra pro 2 osoby* 220,-
(křen, hořčice, sterilovaný okurek, chléb)

Tatarský biftek, topinky pro 2 osoby 215,-

Přejeme Vám dobrou chuť