

Dobré jídlo, dobré pítí grunt je všeho živobytí!

III. cenová skupina.

K našemu 13° tmavému flekovskému ležáku doporučujeme:

NAŠE SPECIALITY:

	Kčs
Česnekové topinky na sádle	—,70
Po-20 hod. Bramborové placičky na sádle	—,70
Sledové závitky na salátě s majonézou	2,60
Matjesové očko v oleji	1,—
Slané preclíky	1,85
Bramborové lupínky	1,60
Fražené slané mandle	4,65

STUDENÉ POKRMY:

100 g	Fražská šunka s křenem	6,50
100 g	Tlačěnka masová světlá s cibulí a octem	3,10
100 g	Špekáčky s cibulí a octem	3,10
100 g sk	Studená vepřová pečeně s hořčicí	4,15
100 g sk	Uzený bůček s okurkou	4,95

POLÉVKY:

50 g	Hovězí vývar s masem a domácími nudlemi	2,30
30 g	Gulášová polévka	1,70
	Staročeská bramborová	—,80

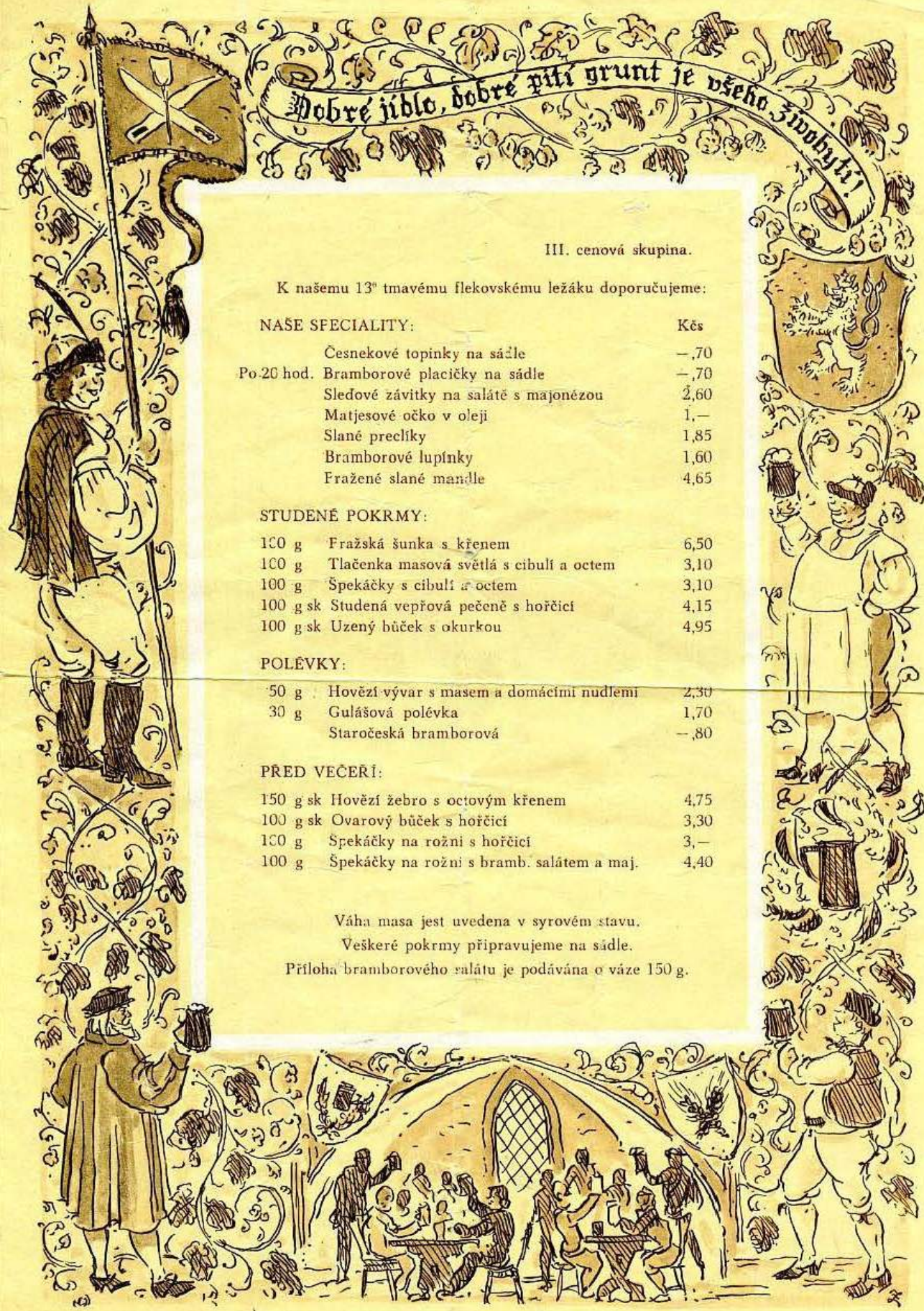
PŘED VEČERÍ:

150 g sk	Hovězí žebro s octovým křenem	4,75
100 g sk	Ovarový bůček s hořčicí	3,30
100 g	Špekáčky na rožni s hořčicí	3,—
100 g	Špekáčky na rožni s bramb. salátem a maj.	4,40

Váha masa jest uvedena v syrovém stavu.

Všeckeré pokrmy připravujeme na sádle.

Příloha bramborového salátu je podávána o váze 150 g.



Černý je věrný od bílého uteku, pospíšim než slunce zájde, abych zase u fleků!

SPECIALITA ZÁVODU:

100 g	Flekovský guláš s knedlíkem	5,90
150 g	Vepř. »vrabci po morávsku« bramb. knedlík, zelí	7,65

HOTOVÁ JÍDLA:

100 g	Telecí paprika s rýží	6,50
100 g sk	Vepřová pečeně, knedlík, zelí	5,95
100 g sk	Uzená pečinka s hrachem a okurkou	7,—
200 g sk	Ovar s křenem	3,60

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU:

150 g	Bítek s vejcem obložený, opékaný brambor	11,25
150 g	Vídeňský řízek, bramb. salát s majonézou	9,50
150 g sk	Vepřové žebírko na rožni, opékané brambory, tatarská omáčka	10,05
150 g sk	Vepřové žebírko smažené, bramb. salát s maj.	9,15
100 g	Čevabčiči obložené, opékané brambory	7,65
100 g	Sekáný řízek, bramborový salát s majonézou	6,05

SÝRY:

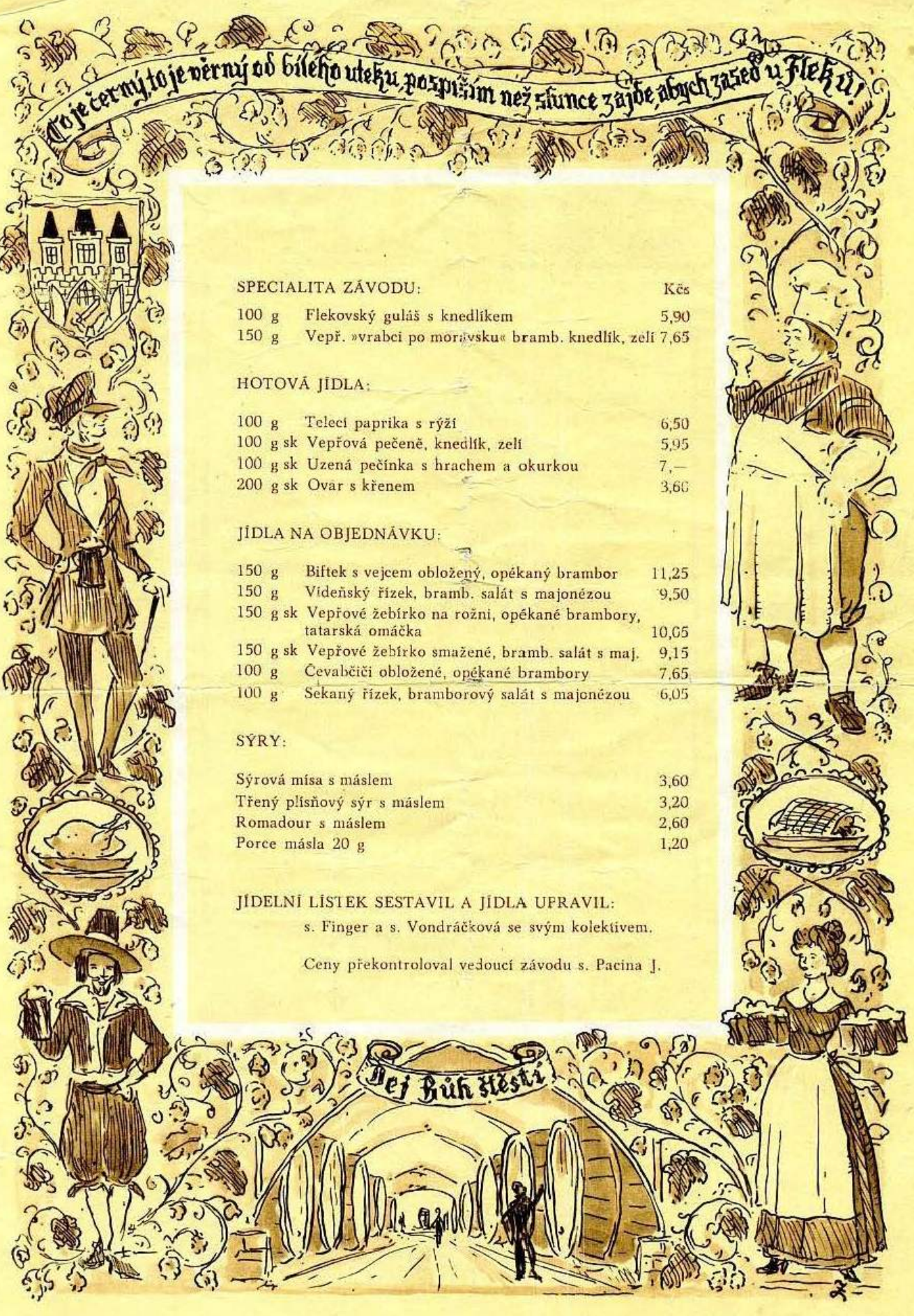
Sýrová mísa s máslem	3,60
Třený plíšňový sýr s máslem	3,20
Romadour s máslem	2,60
Porce másla 20 g	1,20

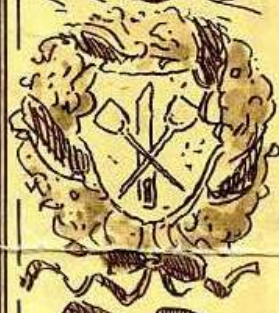
JÍDELNÍ LÍSTEK SESTAVIL A JÍDLA UPRAVIL:

s. Finger a s. Vondráčková se svým kolektivem.

Ceny překontroloval vedoucí závodu s. Pacina J.

Dej Bůh štěstí





Tradice domu „U Fleků“ je bohatá a stará více jak píl tisíciletí.

Vždyt „U Fleků“ se p ěalo pivo vařit a pit dříve než Kolumbus roku 1492 objevil Ameriku.

Ulice dnes Křemencová zvaná, se jmenovala Starou poštovskou proto, že tudy jezřivala královská pošta. Ve středověku se tomu domu řikalo „U Domažlíků“ na Křemenci. Kolem roku 1690 se píše „Skřemenná“ - později správně „Křemencová“ po Velíku Křemenci.

Hostinský dům má celkem sedm společenských místností: Každá z nich je svérázně pojmenována a to „Staročeská“, „Velký sál“, „Kufř“, „Akademie“, „Emauzy“, „Václavka“, „Jitřnice“ a „Chmelnice“. V íetní době je velmi vyhledávaná „Velká zahrada“ a „Svatováclavský dvoreček“.

„U Fleků“ není mistečka, které by k návštěvníku nepromlouvalo staletou historií, plnou romantického kouzla českého středověku.

Jakost piva zaručuje vysokotřídm kvalita sladu a chmele svařovaného dle starého českého pivovarnického receptáře, v moderně vybavených varnách.

Stáři Čechové rádi k pivu zakusovali opékany žitný chléb potřený česnekem se sádlem. Z masitých jídel těšil se oblíbě dobře kořeněný guláš. I tyto dvě dávné speciality dostanete dnes v kuchyni „U Fleků“ a mimo nich řadu dalších proslavených českých jídel. Nejlepším dokladem, potvrzujícím pravdivost těchto slov je sám tento jídelní listek.