



# 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

**Добрий день!** / Dóbryj deň! /

**Dobrý den!**

**Можна це, будь ласка?** / Možna ce, buď laska? /

**Můžu si dát tohle, prosím?**

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

**Můžu dostat pivo, prosím?**

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

**Můžu dostat dezert, prosím?**

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

**Můžu dostat kávu, prosím?**

# SLOVNÍČEK

**Можна рахунок,  
будь ласка?**

/ Možna rahunok,  
buď laska? /

**Můžu poprosit  
o účet?**

**можна оплатити  
карткою?**

/ Možna oplatyty  
kartkuju? /

**Můžu zaplatit  
kartou?**

**Де туалети?**

/ De tualety? /

**Kde jsou tu toalety?**

**Це було чудово!**

/ Ce bulo chudovo! /

**Bylo to výborné!**

**Дякую**

/ Djakuju /

**Děkuji**

**До побачення!**

/ Do pobačenja! /

**Na shledanou!**



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

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)**



# БОРЩ

88,-

## / 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**





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,-

## / КОТЛЕТА ПО КУЈІВСЬКІ ТА КАРТОПІЯНЕ ПЮРЕ /

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, nakládáný květák

(alergeny 7)

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

**Марина / Maryna**

**TENTO RECEPT  
PRO NÁS VYPIPLAL  
HUGO HROMAS.  
(NOMADIS)**



188,-

# ВЕНИГРЕТ

## / 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 syrniky. Pokud máte chuť na sladký oběd, tak neváhejte a ochutnejte.“*

**Оксана / Oksana**







BEZEDNÉ NEALKO

**УЗВАР / UZVAR /**

78,-

*domácí limonáda ze sušeného ovoce*

**КОМПОТ / KAMPOT /**

78,-

*domácí limonáda z jahod a lesního ovoce*

**КВАС / KVAS /**

78,-

*fermentovaná limonáda*

ALKO

**СЕРДЕНЬКО / SERDEŇKO /**

158,-

*destilát horilka s arónií a medem, šumivé víno, jahody*

**ЗАТИШОК / ZATYSŮK /**

158,-

*destilát horilka s arónií a medem, zázvorové pivo, máta*

**PIVO ZNOJEMSKÁ 11% 0,5L / 0,3L**

55,- / 45,-

**PIVO KOSMIX**

75,- / 60,-

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

**NEALKO PIVO ČEPOVANÉ**

45,- / 35,-

(hořké nebo naše ovocné) 0,5l / 0,3l

**BÍLÉ VÍNO**

68,-

(Veltlínské zelené) 0,15l

**ČERVENÉ VÍNO**

68,-

(cuvée Zweigeltrebe, Svatovavřínecké) 0,15l

**RŮŽOVÉ PERLIVÉ VÍNO**

68,-

(cuvée Svatovavřínecké, André) 0,15l

**DESTILÁT HORILKA S ARONIÍ 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 míň jak 14 vrstvami není medový dort. Já ještě přidávám jednu čoko vrstvu navíc.“*

**Наталія / Natalija**

