



Restaurace U BUNDÁRŮ

**Přejeme příjemné posezení, dobrou chut' a pokud se Vám u Nás bude líbit, tak
Vám můžeme nabídnout:
pořádání rodinných i firemních oslav
v salonku s 34 místy.**

Rezervace na tel:

**571 633 037, 736 533 780, 603 181 882
e-mail: bundar@volny.cz
web: <http://www.ubundaru.cz>**



**U BUNDÁRŮ
Mc BUNDARs**

DĚKUJEME VÁM ZA NÁVŠTĚVU.

Ludovít Bundár

Ceny platné od: BŘEZEN 2022

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Uzené speciality:



PEČENÁ UZENÁ ŽEBRA

(váha 0,5 kg)

**chleba, křen, česnek, kyselý okurek,
kyselé zelí, cibule, beraní rohy**

155,-



PEČENÉ UZENÉ KOLENO

(váha 1 – 1,6 kg)

**chleba, křen, česnek, kyselý okurek,
kyselé zelí, cibule, beraní rohy**

225,-/kg



PEČENÉ UZENÉ KOLENO BEZ KOSTI

(váha 0,3 kg)

**chleba, křen, česnek, kyselý okurek,
kyselé zelí, cibule, beraní rohy**

155,-

RESTAURACE U BUNDÁŘŮ

HamBUNDARs' :

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

HamBundarS' HOVĚZÍ 125,- 200g 145,-

120g mleté hovězí maso, opečená anglická slanina, červená cibule, okurek salátový a nakládaný, ledový salát, BBQ, tatarka, kečup, hořčice, rajče

HamBundarS' VEPŘOVÝ 115,- 200g 130,-

120g mleté vepřové maso, opečená anglická slanina, červená cibule, okurek salátový a nakládaný, ledový salát, BBQ, tatarka, kečup, hořčice, rajče

HamBundarS' KUŘECÍ 115,- 200g 130,-

120g Kuřecí steak, opečená anglická slanina, červená cibule, okurek salátový a nakládaný, ledový salát, BBQ, tatarka, kečup, hořčice, rajče

HamBundarS' CAMEMBERT 115,-

120g Camembert, smažený / grilovaný, červená cibule, okurek salátový, tatarka, kečup, ledový salát, BBQ, rajče

HamBundarS' NIVA 115,-

120g smažená Niva, kečup, č. cibule, okurek salátový, rajče, salát, BBQ, tatarka

HamBundarS' EIDAM 115,-

120g smažený Eidam, kečup, č. cibule, okurek salátový, rajče, salát, BBQ, tatarka

DOPORUČUJEME - HamBundarS' GRAND 240g 165,- 300g 185,-

120g hovězí mleté, 120g vepřové mleté, 2 plátky sýra, 3x opečená anglická, rajče, okurek salátový a nakládaný, kečup, hořčice, č. cibule, sázené vejce, salát, BBQ, tatarka

BBQ omáčka, tatarka, kečup 20,-

Plátek sýra 8,-

Plátek opečené anglické slaniny 10,-



 www.ubundaru.cz
tel.: 571 633 037

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Pizza: také z cereálního těsta:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

32 cm

Pizza TYČINKY SE SÝREM 75,-
eidam, česnek

Pizza TYČINKY SE SÝREM A NIVOU 85,-
eidam, niva, česnek

MARGHARITA 90,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, česnek, oregano

PROSCIUTTO 159,-
rajč. základ, prosciutto, eidam, mozzarella, česnek, oregano

ŠUNKOVÁ 120,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, šunka, česnek, oregano

ŽAMPIONOVÁ 105,-
rajč. základ, žampiony, eidam, mozzarella, zelené olivy, česnek, oregano

VEGETARIANA – rajč. základ, mozzarella 125,-
eidam, kapie, rajče, pórek, brokolice, kukuřice, hrášek, zelené olivy, česnek, oregano

MEXICANA – rajč. základ, mozzarella 138,-
eidam, fazole, feferonky, klobáska, olivy, česnek, 3 volí oka, oregano

TUŇÁKOVÁ 138,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, tuňák, cibule, oregano

SALAMI 125,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, salám, rajče, česnek, oregano

HAWAII 125,-
rajč. základ, šunka, eidam, mozzarella, ananas, oregano

ČTYŘI DRUHY SÝRŮ 135,-
rajč. základ, 4 druhy sýrů česnek, oregano

KUŘECÍ 135,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, šunka, kuřecí maso, kukuřice, česnek, oregano

SICILIANA 135,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, šunka, angl. slanina, křen, jalapeño, česnek, oregano

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Pizza: také z cereálního těsta:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Vikendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

32 cm

PIKANTNÍ – rajč. základ, šunka 135,-
poličan, slanina, cibule, jalapeño, eidam, mozzarella, česnek, oregano, černé olivy

ŠPENÁTOVÁ SE ŠUNKOU 125,-
rajč. základ, šunka, smet. omáčka, špenát, niva, eidam, mozzarella, česnek, oregano

BOLOGNESE 135,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, mleté maso, cibule, rajče, česnek, oregano

ČTYŘI ROČNÍ OBDOBÍ 135,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, šunka, žampiony, salám, niva, oregano

CALABRIA 135,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, kuřecí maso, niva, sýr Gran Moravia, černé olivy

SALÁM A CIBULE 135,-
rajč. základ, eidam, mozzarella angl. slanina, šunka, salám, cibule, kukuřice, oregano, česnek

TVARŮŽKOVÁ 138,-
rajč. základ, eidam, mozzarella, tvarůžky, kapie, cibule, oregano, česnek, černé olivy

**Složení pizz je dané, pokud si zákazník některou z ingrediencí nepřeje,
cena se nesnížuje. Na požadání je možno ingredience na pizzu kombinovat.**

Přídavky:

Cereální těsto 8,-
Vejce, cibule, česnek 8,-
Jalapeño, kukuřice, ananas, broskev 20,-
Parmažán 20g, olivy 30g, slanina 30g, salám 30g, šunka 50g, eidam 70g,
Žampiony 80g, rajčata 40g, klobása 40g, niva 50g, brokolice 80g 25,-
Kuřecí maso 100g, tvarůžky 100g, camembert 100g, tuňák 100g 40,-
Prosciutto 70g 40,-
Krabice na pizzu 10,-





RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Speciality podniku:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

Potraviny.

I. koňské uzenářství

M. Kohoutka 1509

zasílá na dobríku nejchutnější a nejlepší výrobky:

1 kg uzeného masa K 104

" salámu pařížského " 1—

" " polského " 1—

" " jazykového " —96

" " pražského " —80

" syrového masa " —92

44 vůltů neb parků " 2—

Elektrické strojné uzenářství, Praha-Smíchov, Radlická 57.

150g	KRHOVSKÁ POCHOUTKA kuřecí nebo vepřová na bramboráku	155,-
	nudličky, zelenina, klobása, kečup, smetana, strouhaný sýr	
150g	MEXICKÁ PÁNEV - kuřecí, vepřové, uzené fazole, kukuřice, cibule, jalapeño, česnek, oregano, drcená rajčata	138,-
150g	VEPŘOVÝ STEAK NAPOLEON zapečený s kukuřicí, šunkou, sýrem - zdobený brusinkami a šlehačkou	115,-
200g	VEPŘOVÁ KRKOVIČKA na zelených fazolkách s anglickou slaninou	145,-
200g	MEDAJLONKY z vepřové panenky na zeleném pepři	145,-
200g	TATARÁK, 6 ks topinek cibule, kečup, sůl, pepř, olej, worcester, vaječný žloutek Pokrm zhotovený ze syrového tepelně neupraveného hovězího masa. NEMÍCHÁME	250,-

ČESKÁ PRŮMYSLOVÁ BANKA

FILIÁLKA VE VÍDNI, I. WIPPLINGERSTRASSE 2.

SMĚNÁRNY: I. Hoher Markt 7., IV. Mühlgasse 22, roh Schikanedergasse, XX. Wallensteinstr. 16, roh Staudingergasse.

CENTRÁLA V PRAZE. FILIÁLKY: v Brně, Domažlicích, Hodoníně, Hořicích, Kladně, Kutné Hoře, Lounech, Ml. Boleslavě, Náchodě, Opavě, Roudnici, Přerově, Příbrami, Úh. Hradišti a ve Vyškově.

Zároční vklady na knížky	4 1/2 %	vklady v účtech co nejvhodněji.
Obstarává všecké bankovní, bursovní a směnárenské obchody.		
Vydává své vlastní	4 1/2 %	bankovní dlužní úpisy.

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Ryby:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Vikendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.



150g	LOSOS NA ŠPENÁTOVÉM HNÍZDĚ	215,-
150g	LOSOS NA MÁSLE, citron	205,-
200g	PSTRUH na roštu, bylinkové máslo, citron	145,-
	každých 10g navíc = 8,-Kč	

Vepřové:

150g	Vepřový STEAK se šunkou a sázeným vejcem	115,-
100g	Vepřový ONDRÁŠ	105,-
	v bramborovém těstě	
150g	Vepřový ŘÍZEK	105,-
150g	Selská KAPSA	125,-
	smažený řízek plněný šunkou, sýrem, slaninou, máslem	
200g	ANGLICKÁ JÁTRA	115,-
	přírodní, hořčice, cibule, anglická slanina	



RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Kuřecí:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

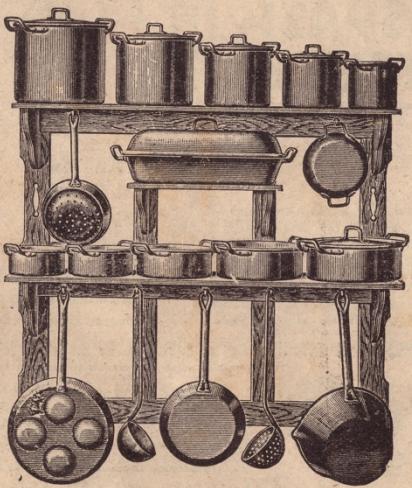
Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

120g	Kuřecí RARÁŠCI s česnekovým dressingem	110,-
	smažené v těstíčku	
150g	Kuřecí STEAK se šunkou a sázeným vejcem	125,-
100g	Kuřecí ONDRÁŠ	105,-
	v bramborovém těstě	
150g	Kuřecí ŘÍZEK	105,-
200g	OHNIVÁ kuřecí směs	115,-
	feferonky, žampióny	
150g	Kuřecí STEAK KOLIBA	125,-
	zapecený se šunkou, žampióny, smetanou a sýrem	
150g	Kuřecí STEAK	99,-
150g	Kuřecí ŘÍZEK PLNĚNÝ ŠUNKOU A SÝREM	120,-

HLINÍKOVÉ (ALUMINIOVÉ) NÁDOBÍ JEST ZDRAVÍ NEŠKODNÉ, TRVALÉ A NEJKRÁSNĚJŠÍ OZDOBOU KUCHYNĚ!



KUCHYŇSKÁ POLICE

S NÁDOBÍM Z ČISTÉHO HLINÍKU, V KAŽDÉ DOMÁCOSTI NEPOSTRÁDA-
TELNÁ, PRO 6 OSOB PRAKTICKY SESTAVENÁ, SESTÁVÁ Z 25 KUSŮ A
STOJÍ ÚPLNÁ POUZE 45— KORUN.

5 hrnců, L. 1/2, 1, 1 1/2, 2 1/2, 3 1/2.	1 pánev na mléko, L. 1 1/2.
5 kastrolů, L. 1/2, 3/4, 1, 1 1/2, 2, 2 1/2.	1 " " lívance, cm. 18.
5 poklic, cm. 12, 14, 16, 18, 20.	1 " " vaječník, cm. 14.
1 pekáč, cm. 35, bez poklice.	1 sběračka, cm. 8.
1 cedník, cm. 14.	1 šumovka, cm. 8.
1 dolečník pro 4 dolky.	1 čajový cedník.
	1 police z tvrdého dřeva.

— JEDNOTLIVÉ KUSY MOŽNO TAKÉ OBJEDNATI. —

ZASÍLÁ PROTI ZASLANÉMU OBNOVOSU NEB NA DOBÍRKU ANT. HRAZDIRA, VÍDEŇ X/1,
FAVORITENSTRASSE 130.

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Sýrové a bezmasé:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

120g	SMAŽÁK SE ŠUNKOU	110,-
120g	SMAŽÁK	105,-
100g	EIDAM v bramborovém těstě	110,-
120g	UZENÝ SÝR po PASTÝŘSKU	115,-
	v těstíčku	
120g	CAMEMBERT smažený	105,-
120g	CAMEMBERT V BRAMBOROVÉM TĚSTĚ	115,-
120g	NIVA smažená	110,-
100g	NIVA V BRAMBOROVÉM TĚSTĚ	115,-
150g	KVĚTÁK smažený	105,-
150g	ŽAMPIONY smažené	110,-





RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Něco na zub k pivu:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

100g	KRHOVSKÁ TOPINKA kuřecí	85,-
	2 ks topinek, kečup, zelenina, strouhaný sýr	
100g	PIKANTNÍ TOPINKA vepřová	80,-
	2 ks topinek, kečup, zelenina, jalapeño	
1 ks	TOPINKA s česnekem	8,-

Zeleninové saláty:

200g	ŠOPSKÝ	75,-
	rajče, paprika, okurek, cibule, jablečný ocet, balsamico, balkánský sýr	
200g	ŘECKÝ.....	80,-
	rajče, paprika, okurek, jablečný ocet, balsamico, olivy, balkánský sýr	

Výdělek!

K 2—4 denně stále lehkým a oblíbeným platem ve vlastním domově na mé rychlopřeštačce Patentní páka. Nedostizitelná, mnohostranná (oclové zámky). Stroj, jakž i dobrá vlna lacino. Vytáčení lehce a zdarma! Zarutují každému a na všechn místech stálý výdělek. Prospekt zdarma. Podnik k povzbuzování domácího průmyslu. Soudně protokolovaná firma 1198

Karel Wolf,
VÍDEŇ VII., Mariabülfstrasse 82, IX.

Světoznámé nejoblíbenější
Budinovy kruhadtla

Čís. I. se 3 noži,
" II. " 4 "
" III. " 6 "
" IV. " 9 "
a těžkým setrvačn.,
aneb s horizontálními nožovými kotouči, čís. I. se 4 noži,
čís. II. se 6 noži.
Cenníky zdarma
a franko zaslále

Alois Budina,
továrna na hosp. stroje
v Lomnici n. Pop. Čechy.

na zeli! Velmi jemný řez!
Velký výkon !!!

Nátěr na chléb
výborná náhrada za přírodní máslo
velmi chutný a oblíbený, lze připravit snadno z Nočva pův. výtažku. Výlohy asi 35 hal. za 1/2 kg. Četná uznání!
Žádejte proti zaslání 20 hal. poštou ve známk. o zkoušku ku přípravě 1/4 kg. zdarma.
MAX NOA, 1368
král. špan. dvorní dodavatel
Podmokly n. L. 73 g.

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Těstoviny teplé:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

300g	TĚSTOVINY SAMSON	125,-
100g kuřecí maso, 50g šunka, smetana, sýr		
300g	TĚSTOVINOVÝ SALÁT S CAMEMBERTEM	120,-
100g camembert, paprika, rajče, okurky, smetana, jogurt		
300g	BOLOŇSKÉ ŠPAGETY s mletým masem	135,-
50g mleté maso, kečup, rajčatový protlak, česnek, majoránka, sýr Gran Moravia		
300g	ŠPAGETY CARBONARA	135,-
150g anglická slanina, žloutek, sýr Gran Moravia		

Studené saláty:

300g	TĚSTOVINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM, dressing	125,-
zelenina, 120g kuřecí maso		
300g	TĚSTOVINOVÝ SALÁT SE SÝREM, dressing	125,-
120g 3 druhy sýrů - eidam, niva, camembert		
300g	ZELENINOVÝ SALÁT s kuřecím masem, dressing	115,-
120g kuřecí maso		



RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Pro mrňouse - dětská jídla:



Tato jídla jsou vyhrazena dětem
Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.
Víkendy a svátky od 10.00 hodin.
Příprava může trvat 30 až 40 minut.
Děkujeme za pochopení.

50g	Smažený SÝR	70,-
50g	TĚSTOVINY s kuřecím masem, šunka, sýr, smetana	75,-
70g	Kuřecí RARÁŠEK v těstíčku	75,-
70g	KUŘÍZEK	75,-
70g	Kuřecí přírodní PLÁTEK	73,-
1 ks	PALÁČINKA s nutellou, šlehačka, cukr, poleva	55,-

Kčs 100.000,-

rozdáme dětem. Lehká soutěž. Informace u obchodníků hračkami, nebo JAKU a.s., Praha XII, Anglická 24



Dětský čaj s heřmánkem „SANO“

jest pro každé malé děcko nepostradatelným. Žádejte v lékárnách a drogeriích, nebo kde není na skladě, zasílá výrobce

VÁCLAV POLÁK, DIATET. VÝROBA, BRANDÝSEK U KŁADNA

Včelí med



Ize dle mého způsobu co nejdokonalejší a velmi s nádchnou podobití. Cenná uznání! Výrobní cena as 35 hal. za 1/2 kg. Zádejte proti zaslání 20 hal. poštov. ve známkách o zkoušku ku přípravě 1413

1/2 kg. zdarma

MAX NOA, dvorní dodavatel krále Španěl. a řeckého Podmokly n. Lab. 73 h.

RESTAURACE U BUNDÁRŮ

Dezerty:

Podáváme od 12.30 hodin v pracovní dny.

Víkendy a svátky od 10.00 hodin.

Příprava může trvat 30 až 50 minut.

Děkujeme za pochopení.

2 ks	OVOCNÁ PALAČINKA se šlehačkou, poleva, cukr ..	95,-
2 ks	Ovocná PALAČINKA SE ZMRZLINOU a šlehačkou, poleva, cukr ..	105,-
1 ks	MARLENKA	42,-

Zmrzlinové poháry:

Dle denní nabídky

ZMRZLINOVÝ POHÁR	75,-
ovoce, zmrzlina, šlehačka	
OVOCNÝ POHÁR se šlehačkou	70,-
ovoce, šlehačka	

*Chut a vůni
čerstvých plodů*



k tomu i vitaminy zachováte zavařováním s Koldi-Petosou za pouhých deset minut. Úspora času, topení a ovoce k lepšímu!

Koldi Petosa

Z KILA OVOCE - DVĚ KILA MARMELÁDY

!! Veleváženým dáma !!

Výborné marmelády
im. merunkovou za K 6.50, im. malinovou za K 5.20,
im. rybízovou za K 5.20 v eleg. 5tikil. email. kbelíku zasílá vyplaceně na každou poštov. stanici

„SANTOSA“

Král. Vinohrady čís. 1573

1494

.. Způsobili jednatelé pro Videň se hledají ..

RESTAURACE U BUNDÁRŮ



Přílohy dle denní nabídky:

250g	Vařený brambor	25,-
250g	Opékaný brambor	28,-
200g	4 ks bramborové placičky	40,-
150g	Americký brambor	35,-
150g	Hranolky	28,-
150g	Krokety	35,-
150g	Steakové hranolky	35,-
200g	Dušená zeleninová směs	45,-
200g	Bramborový placek	45,-
150g	Dušená rýže	25,-
1 ks	Houskový knedlík	4,-
50g	Tatarka	20,-
50g	Hořčice	20,-
50g	Křen	20,-
50g	Kečup	20,-
50g	Ďábelská omáčka	20,-
150g	Zeleninová obloha	35,-
100g	KIMCHI (pikantní fermentovaný salát).....	40,-
	Kompot (dle denní nabídky)	25,-
	Salát (dle denní nabídky)	25,-
1 ks	Pečivo	5,-

**Všechny pokrmy v jídelním lístku mohou obsahovat známé alergeny. Informace o alergenech
obsažených
v jednotlivých pokrmech Vám rádi poskytneme na přání u obsluhy.**

