

DENNÍ MENU

Pátek 30. 01. 2026

MENU (Polévka + hlavní jídlo 11-15 hod.) 139,-

0,25l	Frankfurtská s párkem (1)	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - SMAŽENÝ HOLANDSKÝ ŘÍZEK, POCTIVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE, NAKLÁDANÁ OKURKA	139,-
	POLEDNÍ MENU - FRANKFURTSKÁ S PÁRKEM - SMAŽENÝ HOLANDSKÝ ŘÍZEK, POCTIVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE, NAKLÁDANÁ OKURKA	149,-

Polední nabídka

150g	SMAŽENÝ HOLANDSKÝ ŘÍZEK, POCTIVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE, NAKLÁDANÁ OKURKA	135,-
180g	Vepřová plec na houbách, dušená rýže / houskové knedlíky (1,7)	145,-

Náš tip

180g	Steak z kuřecích prsou marinovaný v bylinkovém pestu, máslová sladká kukuřice s tymiánem, batátovo-bramborová kaše, kuřecí výpek (7) BEZ LEPKU	155,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

350g	Smažená rýže „NASI GORENG“ se zeleninou, kuřecím masem a sázeným vejcem BEZ LEPKU	155,-
------	---	-------

ZVĚŘINA

200g	“VELKÝ GULÁŠ“ z mladého daňka přes noc tažený s naším špekovým knedlíkem a vídeňskou cibulkou (1,3)	245,-
200g	“KANČÍ VÝPEČKY“ pomalu pečené kančí výpečky, dušené červené zelí slazené lesním medem, variace domácích knedlíků (houskové a bramborové), smažená cibulka (1,3).	245,-
180g	“LANGOŠ“, s trhaným ramínkem mladého danečka 24hod. pomalu pečeného v naší marinádě, s hoisin majonézou, sekanou znojemskou okurkou, rukolou a micro bylinkami, smažená křupavá cibulka.	265,-

Ze stálé nabídky

350g	Máslové rizoto s restovanou cuketou, sušenými rajčaty.	149,-
------	--	-------