

DENNÍ MENU

Čtvrtek 12. 02. 2026

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

0,25l	Hráškový krém s bylinkovými krutony a smetanou (1,7)	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - ČEVEPČIČÍ, BRAMBOR, HOŘČICE, CIBULKA (1,3,7)	139,-
	POLEDNÍ MENU - HRÁŠKOVÝ KRÉM - ČEVEPČIČÍ, BRAMBOR, HOŘČICE, CIBULKA (1,3,7)	149,-

Polední nabídka

180g	ČEVEPČIČÍ, BRAMBOR, HOŘČICE, CIBULKA (1,3,7)	135,-
180g	Steak z vepřové pečeně se sázeným vejcem, bramborová kaše / hranolky, jemně pikantní kečup (7,9) BEZ LEPKU	149,- / 159,-

Náš tip

350g	Pečené kuřecí špalky „CACCIATORE“ (po myslivecku), s divokou rýží (9) BEZ LEPKU	145,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

350g	Těstoviny AMATRACIANA s omáčkou z drcených rajčat, cibulky a zeleniny, strouhaný sýr (BEZ MASA NEBO S RESTOVANÝM KUŘECÍM MASEM)	135,- / 149,-
------	---	---------------

BRAMBORÁKY

3ks	„TRHANÉ HOVĚZÍ MASO“, s křenovou majonézou, karamelizovaná cibulka, restované zelené fazolky s anglickou slaninou a konfitovaným česnekem.	235,-
1ks velký	„SÝROVÁ VARIACE“ zapečený CHEDDAR, uzený vyzrálý EIDAM a modrý sýr, křupavá nakládaná červená cibulka, okurky cornichons, jalepeños, zelný salátek s mrkví.	215,-
3ks	„UZENÉ KOLENO“, pečené uzené koleno, brynza-omáčka, zadělávané zelí, smažená vídeňská cibulka, vypečená křupavá farmářská slanina, bramborová strouhanka s petrželovým prachem.	225,-

Ze stálé nabídky

350g	Máslové rizoto s restovanou cuketou, sušenými rajčaty, česnekem a cibulkou, parmezán (7) BEZ LEPKU	149,-
------	--	-------