

DENNÍ MENU

Středa 04. 03. 2026

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

0,25l	Krémová polévka z pečených paprik s bazalkovým pestem a bylinkovými krutony (1,7)	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - VEPŘOVÁ JÁTRA NA SLANINĚ, DUŠENÁ RÝŽE / NAŠE HOUSKOVÉ KNEDLÍKY (1)	139,-
	POLEDNÍ MENU - KRÉMOVÁ Z PEČENÝCH PAPRIK - VEPŘOVÁ JÁTRA NA SLANINĚ, DUŠENÁ RÝŽE / NAŠE HOUSKOVÉ KNEDLÍKY (1)	149,-

Polední nabídka

180g	VEPŘOVÁ JÁTRA NA SLANINĚ, DUŠENÁ RÝŽE / NAŠE HOUSKOVÉ KNEDLÍKY (1)	135,-
150g	Grilovaný steak z kuřecích prsou marinovaný v bazalkovém pestu s máslovou kukuřicí, opečené cibulové brambory / poctivá bramborová kaše, masový výpek (7) BEZ LEPKU	149,-

Náš tip

350g	BURITOS (plněná tortilla) masovou směsí se zeleninou, trhané listy salátů, naše chipsy, dip (1,7)	165,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

200g	Cizrnový paprikáš s těstovinou (1)	135,-
------	------------------------------------	-------

ITALSKÝ TÝDEN

230g	“GRILOVANÉ CHOBOTNICE“, Čerstvé bylinky, máslo, konfitovaný česnek, batátové pyré, rukolový salát s cherry rajčátky a balzamikovou redukcí (7) BEZ LEPKU	345,-
400g	“BRAMBOROVÉ NOKY“ Restované kuřecí maso, sušená rajčata, baby špenát, jemná omáčka demi-glace, parmezán (1,3,7)	235,-
200g	“VEPŘOVÁ PANENKA“ z grilu v úpravě SOUS-VIDE s krémovým šafránovým rizotem z rýže ARBORIO, omáčka MARSALA, rukolový salátek (7,9) BEZ LEPKU	295,-

Ze stálé nabídky

150g	Šťavnatá HOVĚZÍ pečeně na smetaně, domácí houskové	195,-
------	--	-------