

DENNÍ MENU

Čtvrtek 14. 05. 2026

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

0,25l	Tradiční kulajda s houbami, vejce, bramborem a koprem (1,3,7)	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - PEČENÁ TILAPIE NA MÁSLĚ, ČESNEKU, CITRÓNU A SEKANÉ PETRŽELCE, MÁSLOVÝ BRAMBOR (4,7)	139,-
	POLEDNÍ MENU - KULAJDA - PEČENÁ TILAPIE NA MÁSLĚ, ČESNEKU, CITRÓNU A SEKANÉ PETRŽELCE, MÁSLOVÝ BRAMBOR (4,7)	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

150g	PEČENÁ TILAPIE NA MÁSLĚ, ČESNEKU, CITRÓNU A SEKANÉ PETRŽELCE, MÁSLOVÝ BRAMBOR (4,7) BEZ LEPKU	135,-
150g	Smažený sýrový špíz (GOUDA, HERMELÍN A ČEDAR), mačkané brambory s cibulkou a pórkem, naše tatarka (1,3,7)	149,-

Náš tip

150g	Hovězí krk na česneku, špenát, naše bramborové knedlíky (1,3)	195,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

150g	Steak z kuřecích prsou marinovaný v bazalkovém pestu, omáčka z drcených rajčat a bylinek, šafránová rýže (9) BEZ LEPKU	149,-
------	--	-------

S CHUTÍ JARA - CHŘEST

200g	“KUŘECÍ KAPSA“ smažená kuřecí kapsa plněná zeleným chřestem, šunkou od kosti a sýrem mozzarella, bramborovo-hráškové pyré, svěží jarní zeleninový salátek, kuřecí výpek. (1,3,7)	265,-
200g	“VEPŘOVÁ PANENKA“ z grilu v úpravě SOUS-VIDE s krémovou omáčkou ze zeleného a bílého chřestu, máslové grenaile s mladou pažitkou, svěží jarní zeleninový salátek	325,-

Ze stálé nabídky

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