

DENNÍ MENU

Čtvrtek 28. 05. 2026

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

0,25l	Silný hovězí vývar z oháňky s játrovými knedlíčky (1,9)	45,-
0,25l	Krupicová s vejci (1,3,7)	39,-
	POLEDNÍ MENU - KRUPICOVÁ S VEJCI - PŘÍRODNÍ SEKANÉ MÁSLOVÉ KARBANÁTKY SE SÝREM, POCTIVÁ BRAMBROOVÁ KAŠE, OKURKA	139,-
	POLEDNÍ MENU - HOVĚZÍ VÝVAR S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY - PŘÍRODNÍ SEKANÉ MÁSLOVÉ KARBANÁTKY SE SÝREM, POCTIVÁ BRAMBROOVÁ KAŠE, OKURKA	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

200g	PŘÍRODNÍ SEKANÉ MÁSLOVÉ KARBANÁTKY SE SÝREM (NEOBALOVAT), POCTIVÁ BRAMBROOVÁ KAŠE, OKURKA	135,-
150g	Rozlitaný ptáček z hovězího masa, dušená rýže / naše houskové knedlíky (1,3)	189,-

Náš tip

350g	V jednom pekáči pečené kuřecí stehno na citrusech a rozmarýnu (pomeranč, citróny) s grenailemi a mladou sibiřskou cibulkou, zeleninový salátek 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

250g	Pečené skotské vejce z cizrny, kuskus / grenaile, míchaný salátek, jogurtový dip (1,3,7)	145,-
------	--	-------

STŘEDOMOŘSKÝ TÝDEN

250g	“GRILOVANÉ SOUVLAKI“ špízy ze šťavnatých vykostěných kuřecích stehen se svěží citronovou marinádou, oreganem, gyros kořením a olivovým olejem. Podáváme s rozpečenou bagetkou, marinovanou křupavou červenou cibulkou a řeckým tzatziki.	235,-
350g	“KREVETOVÝ BISQUE“ čerstvé těstoviny se silnou omáčkou z krevet a zeleniny, taženou několik hodin, s grilovanými tygřími krevetami, hoblinami parmezánu a bylinkovým pestem.	395,-

Ze stálé nabídky