DENNÍ MENU

Pondělí 02. 11. 2026

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

0,25l	Moravská cibulačka s uzeným masem (1,7)	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - ČOČKA NA KYSELO, OPEČENÁ KLOBÁSA NEBO SÁZENÁ VEJCE, RESTOVANÁ CIBULKA, NAKLÁDANÉ OKURKY	139,-
	POLEDNÍ MENU - MORAVSKÁ CIBULAČKA - ČOČKA NA KYSELO, OPEČENÁ KLOBÁSA NEBO SÁZENÁ VEJCE, RESTOVANÁ CIBULKA, NAKLÁDANÉ OKURKY	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

	ČOČKA NA KYSELO, OPEČENÁ KLOBÁSA NEBO SÁZENÁ VEJCE, RESTOVANÁ CIBULKA, NAKLÁDANÉ OKURKY	135,-
150g	FISH & CHIPS, BRAMBOR, CITRÓNOVÁ MAJONÉZA / HRANOLKY (1,3,4,7)	149,- / 159,-

Náš tip

180g	Vepřové maso po cikánsku, dušená rýže / naše houskové knedlíky (9)	149,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

180g	Grilované krůtí biftečky s bylinkami a mladou cibulkou, poctivá bramborová kaše, salátek (7) BEZ LEPKU	149,-

DÝŇOVÉ SPECIALITY

180g	“HOVĚZÍ LÍČKA“ z irského skotu plemene Aberdeen Angus, pomalu dušená na červeném víně a glazované kořenové zelenině s křupavou smaženou cibulkou, jemné dýňové pyré.	325,-
450g	“PEČENÉ KUŘE S NÁDIVKOU“ pečené kuřecí stehno s křupavou kůží, domácí dýňová nádivka s bylinkami a špekem z komína, glazované pečené dýňové kostky s tymiánem a šalvějí, máslové grenaile a silná kuřecí šťáva.	225,-

Ze stálé nabídky

350g	Máslové rizoto s restovanou cuketou, sušenými rajčaty, česnekem a cibulkou, parmezán (7) BEZ LEPKU	149,-
150g	Šťavnatá HOVĚZÍ pečeně na smetaně, domácí houskové	195,-