DENNÍ MENU

Středa 04. 11. 2026

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

0,25l	Boršč s masem a zakysanou smetanou (7) BEZ LEPKU	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - GRILOVANÉ KRŮTÍ JÁTRA, VAŘENÝ BRAMBOR SE ŠNYTLIKEM, NAŠE TATARKA	139,-
	POLEDNÍ MENU - BORŠČ - GRILOVANÉ KRŮTÍ JÁTRA, VAŘENÝ BRAMBOR SE ŠNYTLIKEM, NAŠE TATARKA	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

180g	GRILOVANÉ KRŮTÍ JÁTRA, VAŘENÝ BRAMBOR SE ŠNYTLIKEM, NAŠE TATARKA	135,-
180g	BURITOS (plněná tortilla) masovou směsí se zeleninou, trhané listy salátů, naše chipsy, dip	159,-

Náš tip

200g	Grilovaný vepřový kotlet se šunku a sázeným vejcem, hranolky, naše tatarka	165,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

200g	Cizrnové kari v jemné omáčce z kořenové zeleniny, čerstvého zázvoru a kokosového mléka, jasmínová rýže (7) BEZ LEPKU	139,-

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 knedlíky, brusinky (1,3,7,9)	195,-
150	Smažené řízečky z vepřové panenky a kuřecích prsou v	170,-