DENNÍ MENU

Pátek 06. 11. 2026

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

0,25l	Husí kaldoun s drůbky, zeleninou a těstovinou	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - BRAMBOROVÉ STRAPAČKY S UZENÝM MASEM, ZELÍM A CIBULKOU	139,-
	POLEDNÍ MENU - HUSÍ KALDOUN - BRAMBOROVÉ STRAPAČKY S UZENÝM MASEM, ZELÍM A CIBULKOU	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

350g	BRAMBOROVÉ STRAPAČKY S UZENÝM MASEM, ZELÍM A CIBULKOU (VARIANTA BEZ MASA)	135,-
150g	Smažené kyjevské řízečky z vykoštěných kuřecích stehen s bylinkovým máslem, poctivá bramborová kaše	149,-

Náš tip

750g	“VELKÉ HUSÍ STEHNO NEBO PRSO“ konfitované ve vlastním sádle, podávané s houskovým a bramborovým knedlíkem, křupavou smaženou cibulkou a dušeným červeným zelím slazeným lesním medem, silný redukovaný husí výpek.	499,-
180g	Moravský vrabec z krůtího masa, špenát, naše bramborové knedlíky (1,3,7)	165,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

180g	MIX GRIL, vepřová panenka, kuřecí prsa, klobása, pepřový přeliv, hranolky	185,-

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

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