DENNÍ MENU

Úterý 24. 11. 2026

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

0,25l	Tradiční česnečka s uzeným masem, bramborem, chlebovými krutony a sýrem (7) BEZ LEPKU	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - KOPROVKA S VEJCI A BRAMBOREM	139,-
	POLEDNÍ MENU - ČESNEČKA - KOPROVKA S VEJCI A BRAMBOREM	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

	KOPROVKA S VEJCI A BRAMBOREM (S HOVĚZÍM MASEM, BRAMBOREM NEBO HOUSKOVÝMI KNEDLÍKY (1,3,7)	135,- / 189,-
180g	Grilovaný vepřový steak s cibulovou krustou, poctivá bramborová kaše / hranolky	149,- / 159,-

Náš tip

180g	Jemně pikantní masová směs v našem bramboráku (1,3)	149,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

150g	Thajské soté z kuřecího masa s červeným kari (ananas, sekaná paprika, bambusové výhonky, kokosové mléko) jasmínová rýže / hranolky (7) BEZ LEPKU	149,- / 159,-

ITALSKÝ TÝDEN

250g	“KRÁLÍK“ Celé stehno konfitované s česnekem a bylinkami, podávané se silnou šťávou z výpeku, šalotky, másla a bílého vína. K tomu dozlatova pečené brambůrky se slaninou, česnekem a rozmarýnem a náš nakládaný květák se zeleninou..	275,-
150g	“VEPŘOVÁ PANENKA“ křupavé řízečky z panenky v panko strouhance s parmezánem, mačkané brambory s cibulkou a pórkem, rukolový salátek s citrónovou zálivkou.	285,-
400g	“LINGUINE FRUTTI DI MARE“ těstoviny s krevetami, chobotnicí, slávkami a lososem v omáčce z drcených rajčat a krevetové bisque. Dochucené česnekem, máslem a petrželkou.	295,-
350g	“BRAMBOROVÉ NOKY“ s restovaným kuřecím masem, krémovou omáčkou ze sušených rajčat, baby špenátem a	235,-