DENNÍ MENU

Středa 25. 11. 2026

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

0,25l	Tradiční dršťková polévka (1)	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - FRANCOUZSKÉ BRAMBORY S UZENÝM MASEM, VEJCI A NAKLÁDANOU OKURKOU (3,7) BEZ LEPKU	139,-
	POLEDNÍ MENU - DRŠŤKOVÁ - FRANCOUZSKÉ BRAMBORY S UZENÝM MASEM, VEJCI A NAKLÁDANOU OKURKOU (3,7) BEZ LEPKU	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

350g	FRANCOUZSKÉ BRAMBORY S UZENÝM MASEM, VEJCI A NAKLÁDANOU OKURKOU (3,7) BEZ LEPKU	135,-
150g	STROGANOFF z hovězího masa, dušená rýže	189,-

Náš tip

150g	Smažené řízečky z kachních prsou v sezamové strouhance, poctivá bramborová kaše, COLESAW z červeného zelí	175,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

350g	Těstoviny s pečenou dýní v tomatovo-smetanové omáčce s tymiánem (BEZ MASA NEBO S RESTOVANÝMI KUŘECÍMI KOUSKY (1,7)	139,- / 155,-

ITALSKÝ TÝDEN

150g	“VEPŘOVÁ PANENKA“ křupavé řízečky z panenky v panko strouhance s parmezánem, mačkané brambory s cibulkou a pórkem, rukolový salátek s citrónovou zálivkou.	285,-
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,-
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,-