DENNÍ MENU

Čtvrtek 26. 11. 2026

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

0,25l	Hovězí vývar se zeleninou, kapáním a drůbky (1,7)	45,-
0,25l	Krupicová s vejci (1,3,7,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - KRUPICOVÁ S VEJCI - SMAŽENÉ KUŘECÍ KARBANÁTKY SE SÝREM, POCTIVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE, OKURKA (1,3,7)	139,-
	POLEDNÍ MENU - HOVĚZÍ VÝVAR - SMAŽENÉ KUŘECÍ KARBANÁTKY SE SÝREM, POCTIVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE, OKURKA (1,3,7)	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

180g	SMAŽENÉ KUŘECÍ KARBANÁTKY SE SÝREM, POCTIVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE, OKURKA (1,3,7)	135,-
180g	Záhorácký závitek z vepřového masa plněný zelím a klobásou, naše bramborové knedlíky / mačkané brambory	149,-

Náš tip

150g	Grilované medailonky z vepřové panenky s omáčkou z lesních hub a tymiánu, máslové špecle / hranolky	165,- / 175,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	235,-

Fit & styl

350g	STIR & FRY – restovaná asijská rýže se zeleninou, sójová a rybí omáčka, smažená cibulka, sázené vejce, jarní cibulka (BEZ MASA NEBO S RESTOVANÝMI KUŘECÍMI KOUSKY (3,8) BEZ LEPKU	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	295,-