DENNÍ MENU

Pátek 27. 11. 2026

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

0,25l	Čočková s párkem BEZ LEPKU	45,-
0,25l	Domácí kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,9)	39,-
	POLEDNÍ MENU - VÝVAR - RIZOTO S TRHANOU KACHNOU A RESTOVANOU KOŘENOVOU ZELENINOU, STROUHANÝ SÝR, OKURKA (7) BEZ LEPKU	139,-
	POLEDNÍ MENU - ČOČKOVÁ S PÁRKEM - RIZOTO S TRHANOU KACHNOU A RESTOVANOU KOŘENOVOU ZELENINOU, STROUHANÝ SÝR, OKURKA (7) BEZ LEPKU	149,-

Polední nabídka 11.00 - 15.00 hod.

350g	RIZOTO S TRHANOU KACHNOU A RESTOVANOU KOŘENOVOU ZELENINOU, STROUHANÝ SÝR, OKURKA (7) BEZ LEPKU	135,-
150g	Smažená kuřecí kapsa plněná šunkou, sýrem a pórkem, poctivá bramborová kaše (1,3,7)	159,-

Náš tip

180g	Sekaná svíčková, naše houskové knedlíky / rýže, brusinky (1,3,7,9,10)	149,-
1/4	Konfitovaná čtvrtka kachny s dušeným červeným zelím slazené lesním medem s variací domácích knedlíků (1,3,7)	249,-

Fit & styl

150g	Pečená tilapie s bylinkovým máslem, česnekem a petrželkou, teplá míchaná zelenina , limetková omáčka, brambor (1,4,7)	149,-

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,-