

DENNÍ MENU

Sobota 30. 11. 2024, Neděle 01. 12. 2024

Náš tip

1/4 V sádle konfitovaná čtvrtka kachny, dušené červené zelí slazené lesním medem, variace domácích knedlíků (1,3,7) 225,-

ASIE

400g "PAD THAI", smažené rýžové nudle s kuřecím masem, vejci, rybí omáčkou, arašídý, jarní cibulkou, mungo klíčky, citrónem, chilli papričkou, čerstvě sekaným koriandrem a smaženou cibulkou. BEZ LEPKU 255,-

250g "PORK BELLY BURNT ENDS", grilovaný vepřový masitý bůček na asijský způsob, připravený metodou SOUS-VIDE, v marinádě z koření pěti čínských vůní, jarní cibulka, čerstvá chilli paprička, bílý sezam, jasmínová rýže. BEZ LEPKU 235,-

100g "TUNA TATAKI" grilovaný tuňák v sezamové krustě macerovaný v asijské marinádě, podávaný na zeleninovém lůžku z papriky, mrkve, cukety, česneku, mungo klíčky, hnízdo z vaječných nudlí. BEZ LEPKU 295,-

Dezerty

Čokoládové BROWNIES s vanilkovou zmrzlinou ,-

Ze stálé nabídky

150g Šťavnatá HOVĚZÍ pečeně na smetaně, domácí houskové knedlíky, brusinky (1,3,7,9) 169,-

150g Smažené řízečky z vepřové panenky a kuřecích prsou v sezamové strouhance, vídeňský bramborový salát, citrón (1,3,7,9,10,11) 169,-

350g Špagety s boloňskou omáčkou z masového ragú s kořenovou zeleninou, parmezán (1,3,7,9) 139,-

5ks Domácí tvarohové knedlíčky s borůvkovým žahourem (1,7) 139,-

350g Caesar salát s grilovaným kuřecím masem, restovanou pancettou, bylinkovými krutony, ančovičkový dresink, hoblíny parmazánu (1,3,4,7,10) 169,-