

18.3.

POLEDNÍ MENU



rezervace jídel a stolů na tel. 604 485 789

**Polévky**

0,33/0,20l	HAVÍŘSKÁ FAZOLAČKA s kyselým zelím, klobásou a bramborem alergeny 1,3,7	45/32,-
0,33/0,20l	KRŮTÍ VÝVAR se sýrovými nočky alergeny 9,3,1	45/32,-

Hotová jídla

(jídla podáváme od 10:45, minutky ze stálého jídelníčku - příprava od 13:00)

	VEPŘOVÁ JÁTRA NA ROŠTU, vařený brambor, domácí tatarka alergeny 1,3,10,	147,-
	ZELENINOVÉ SMAŽENKY s uzeným sýrem, jemná bramborová kaše, okurkový salátek alergeny 1,3,7,9	147,-
	ITALSKÉ KRÉMOVÉ RIZOTO s kuřecím masem, dýní a parmazánem alergeny 7,9	147,-
	SMETANOVÉ KUŘECÍ NUDLIČKY se šunkou a žampiony, dušená rýže TIP: hranolky(+10) alergeny 7,10	147,-
	VEPŘOVÉ KOLENO pečené na černém pivu s křenem a hořčicí, domácí chléb, kyselá okurka alergeny 10,1,7	145,-
	SMAŽENÉ KRŮTÍ PRSNÍ ŘÍZEČKY v parmazán. těstíčku, máslové brambory, kompot TIP: tatarka alergeny 1,3,7	159,-
	HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ se šlehačkou a brusinkami, kombinovaný knedlík alergeny 1,7,3,9,10	159,-
	KRÁLIČÍ RAŽNIČÍ s červenou cibulí a hořčicí, smažené bramborové hranolky, domácí tatarka alergeny 7	155,-
	Okurkový salátek bez alergenů	39,-

Dezerty

1klínek	Lehký TVAROHOVÝ DORT s mandarinkou a želatinou alergeny 1,3,7	55,-
---------	--	------



Tip šéfkuchaře



Fit menu



Bezlepkové menu