



# Polední menu








19.03.

## Polévky

- 0,33/0,20l Brokolicový krém s krutony 26/19,-  
Alergeny 1,3,7
- 0,33/0,20l   Indická kari polévka s kuřecím masem a rýží 30/21,-  
Alergeny 7,9

## Hotová jídla (jídla podáváme od 11 hodin, minutky ze stálého jídelníčku - příprava až 40 minut)

- 120g  Telecí roláda s husími játry, vejcem a ořechy, jarní br.kaše 124,-  
Alergeny 1,3,7,8
- 150g Bretaňské fazole s kuř.kuličkami, beraní roh a dom.chléb 90,-  
Alergeny 7,1,3
- 120g Smažený sýr se šunkou, vař.brambor,, domácí tat.omáčka 99,-  
Alergeny 1,3,7,10
- 200g Kuřecí stehno s baby karotkou a hráškem, celozrnný knedlík 96,-  
Alergeny 1,3,7
- 150g  Trhané vepřové maso s BBQ omáčkou, steakové hranolky 105,-  
Alergeny 1,7
- 120g   Filet z lososa na pečené angl.zelenině s vínem a kurkumou 119,-  
Alergeny 4,7,9
- 120g  Hovězí roštěná s vídeň.cibulkou, duš.rýže, okurkový salát 109,-  
Alergeny 7
- 2ks Bretaňské fazole se ztrac.vejcem a cibulkou, ber.roh a chléb 87,-  
Alergeny 1,3,7
- dezert Lehký TVAROHOVÝ DORT s mandarinkami 37,-  
Alergeny 7,1

 Tip šéfkuchaře

 Fit menu

 Bezlepkové menu

Odpovědná osoba: P. Řehák, šéfkuchař: Lenka Uhrová

Rezervace jídel a stolů na tel. 604 485 789