

Polední menu 25. 5. - 29. 5. 2020

10:30 - 15:00

Po: Italská tomatová polévka s bazalkou a těstovinou (1,3,7) - vegetariánské

- 1: Smažený sýr, vařené nové brambory, domácí tatarská omáčka (1,3,7,9,10) - **vegetariánské**
- 2: Pečený jitrnicový s jelitový prejt se zelím, vařené nové brambory (1,7)
- 3: Kuře pečené po indicku na kari s jablky, dušená rýže (1,3,9,10)
- 4: Vepřový gyros v tortillové misce s rajčaty a červenou cibulí, zeleninový salát, dresink (1,3,7)
- 5: 150g Filovaný hovězí Flank steak s opečenou slaninou a cibulí, steakové hranolky (1,7)
- 6: PIZZA „Hungaria“ /tomato, sýr, čabajka, cibule/(1,3,7)
- 7: Špenátem plněné bramborové noky se sýrovou omáčkou s bylinkami (1,3,7) - **vegetariánské**

Út: Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi (1,3,7,9)

- 1: Pikantní kuřecí flamendr, hranolky, domácí tatarská omáčka (1,3,7,9,10)
- 2: Grilovaná vepřová kotletka s anglickou slaninou a vejcem, nové brambory (1,3)
- 3: Krůtí guláš s červenou cibulí, houskové knedlíčky (1,3,7)
- 4: Sýrové lasagne s tyrolským špekem, parmezánem a mozzarellou (1,3,7,8)
- 5: 200g Steak z vepřové krkovičky marinované v argentinském koření, grilovaný kukuřičný klas, pečené bramborové čtvrtky (1,3,7)
- 6: PIZZA „Americana“ /smetana, sýr, šunka, žampiony, kukuřice/(1,3,7)
- 7: Bazalkové krémové rizoto se zeleným chřestem, šalotkou a parmezánem (7,9,12) - **bez lepku, vegetariánské**

St: Brokolicový krém (1,3,7,9) - vegetariánské

- 1: Fish & Chips – filety smažené aljašské tresky v těstíčku s hranolky a citrónovou majonézou (1,3,4,7,10)
- 2: Uzená moravská kýta, hrachová kaše s cibulkou, okurek, chléb (1,7)
- 3: Kuřecí nudličky s tandoori omáčkou, basmati rýže (1,7,10)
- 4: Balkánský sýr marinovaný po řecku, čerstvý zeleninový salát s olivami, pita chléb (1,3,7) - **vegetariánské**
- 5: 150g Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, karlovarské a houskové knedlíčky (1,3,7,9,12)
- 6: PIZZA „Quattro salami“ /tomato, sýr, čtyři druhy salámů, oregano/(1,3,7)
- 7: Zapečené palačinky se špenátem, kuřecím masem a sýrem (1,3,7)

Čt: Česneková polévka s uzeným masem (3,9) - bez lepku

- 1: Hermelín v bramboráku, salát Coleslaw (1,3,7,10) - **vegetariánské**
- 2: Kuřecí nudličky se žampiony, hlívu ústřičnou a estragonem, dušená rýže (7,12) - **bez lepku**
- 3: Plněné paprikové lusky s rajskou omáčkou a houskovými knedlíčky (1,3,7)
- 4: Špagety „Bolognese“ /těstoviny, boloňské ragú z hovězího a vepřového masa v rajčatové omáčce sypané sýrem Gran Moravia/ (1,3,7,9)
- 5: 150g Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, karlovarské a houskové knedlíčky (1,3,7,9,12)
- 6: PIZZA „Bianco“ /smetana, sýr, šunka, jarní cibulka/(1,3,7)
- 7: Kuskus se zeleninou, přírodní kuřecí stehenní steak (1)

Pá: Gulášová polévka (1,9)

- 1: Smažená hlíva ústřičná, vařené brambory, domácí tatarská omáčka (1,3,7,9,10) - **vegetariánské**
- 2: Kuře kung-pao, opečené čínské nudle (1,3,5,6,9,10,11)
- 3: Bramborové knedlíčky plněné uzeným masem, kysané zelí, vídeňská cibulka (1,3,7)
- 4: Kuřecí smaženky v panko strouhance na zeleninovém salátu, jogurtový dresink s koprem, pečivo (1,3,4,7,11)
- 5: 300g - 400g Grilovaná pražma královská s bylinkami, hrubozrnnou mořskou solí a citronem, vařené brambory s máslem (4,7) - **bez lepku**
- 6: PIZZA „Picante“ /tomato, sýr, slanina, žampiony, cibule, papričky jalapeños/ (1,3,7)
- 7: Přírodní krůtí prsíčka se zeleninou ratatouille, pečená brambora s tymiánem - **bez lepku**
- 8: **Kynuté meruňkové knedlíčky s tvarohem, cukrem a máslem (1,3,7) . . . 105 Kč**

Cena menu pondělí – pátek {1,2,3,4,6,7} . . . 115 Kč / č.5. . . 165 Kč / č.8. . . 105 Kč

menu XL – 155 Kč, menu speciál XL {č.5} - 210 Kč

S OHLEDEM NA NEUSTÁLE VZRŮSTAJÍCÍ CENY KVALITNÍCH SUROVIN A PROVOZNÍCH NÁKLADŮ JSME NUCENI OD PONDĚLÍ 25.5. K NAVÝŠENÍ CENY POLEDNÍHO MENU NA ČÁSTKU 115 Kč za menu č.: 1,2,3,4,6,7 a 165 Kč za menu č.5. ZA BALNÉ KE KAŽDÉMU MENU S SEBOU V TERMO BOXU ÚČTUJEME 10 Kč DĚKUJEME ZA VAŠI PŘÍZEŇ A VĚŘÍME, ŽE NÁJ JI ZACHOVÁTE I NADÁLE

(ALERGENY vypsány v závorce, seznam alergenů na vyžádání u obsluhy,
uváděné váhy pokrmů jsou v syrovém stavu)

ZAHRÁDKA I RESTAURACE OTEVŘENA DO 23:00 hod

REZERVACE NA TEL.: 530 501 986