



Polední menu

Tyto pokrmy pro vás připravujeme v době od 11.00 do 14.00 hod.

Pondělí 18.9.

	cena
Hovězí vývar se zeleninou celestinskými nudlemi 🍴	28,-
Kuřecí směs s kešu oříšky, bylinkovým pestem, paprikou, kukuřicí a rýží se smetanou 🍴	112,-
Gnocchi s uzeným lososem a koprem ve smetanové omáčce 🍴	109,-
Listový salát s grilovaným hermelínem a panenským olivovým olejem 🍴	102,-

Úterý 19.9.

Zelňačka s bramborem a klobásou 🍴	28,-
Vepřový steak s restovanou brokolící na másle s americkým bramborem a domácím dresinkem 🍴	114,-
Risotto s hráškem a šalotkou ve smetanové omáčce zdobené parmezánem 🍴	106,-
Lasagne s kuřecím masem, bazalkou, smetanou a česnekem	102,-

Středa 20.9.

Čočková polévka s opečenou klobáskou 🍴	28,-
Gnocchi ve smetanové omáčce s gorgonzolou 🍴	98,-
Marinované krůtí prso v pikantní rajčatové omáčce se sušenými rajčaty, bazalkou a pečenou rýží 🍴	116,-
Kuřecí řízečky v bramborákovém těstíčku na zeleninovém salátu 🍴	112,-

Čtvrtek 21.9.

Česneková krémová polévka s krutony 🍴	28,-
Zeleninový salát s opékanými slunečnicovými semínky, restovanou sušenou šunkou a zastřeným vejcem 🍴	109,-
Vepřová roláda plněná listovým špenátem se sýrem fetta, s hranolky a domácím dresinkem 🍴	116,-
Zapečené tortilla s kuřecím masem zeleninou a sýrem a malým zeleninovým salátkem	102,-

Pátek 22.9.

Polévka z kořenové zeleniny na másle 🍴	28,-
Koprová omáčka s bramborem a zastřeným vejcem 🍴	98,-
Pečená kuřecí stehna v hříbkové omáčce se širokými nudlemi	106,-
Zeleninový salát s kousky rajčat a mozzarely s bylinkovým pestem, panenským olivovým olejem, balsamikem s rozpečenou bagetkou 🍴	102,-

Dále možnost výběru ze **STÁLÉHO MENU**

DOMÁCÍ ČERSTVÉ DEZERTY dle denní nabídky, více se dozvíte u obsluhujícího personálu

🍴 vegetariánský

🍴 bez lepku (1)

🍴 bez mléka a laktózy (7)

Vážení zákazníci, ve snaze vyjít vstříc vašim nárokům i příslušné legislativě vám předkládáme seznam potravinových alergenů, které podléhají nutnému označení a mohou být přítomny v nabízeném menu. Naše pokrmy jsou připravovány vždy z čerstvých primárních surovin, případně biopotravin, nevyužíváme žádné potravinové koncentráty ani náhražky. Z toho tedy plyne, že například smetanové omáčky, sýry, tvarohy ad. jsou připravovány z mléka; těstoviny, knedlíky a další přílohy z těsta obsahují lepek i vejce, pokud není uvedeno jinak; všechny masové vývary a zeleninové omáčky obsahují celer, příp. hořčici; čokoládové polevy mohou obsahovat stopy ořechů, sezamu apod. **V případě, že máte alergie na určité potraviny a nejste si jisti, zda je Vámi vybrané jídlo obsahuje, zkonzultujte s naším kuchařem.**

Seznam potravinových alergenů a výrobků z nich, které podléhají označování:

- 1) Obiloviny obsahující lepek, 2) Korýši, 3) Vejce, 4) Ryby, 5) Podzemnice olejná (arašídý), 6) Sója, 7) Mléko, 8) Skořápkové plody, 9) Celer, 10) Hořčice, 11) Sezam, 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, 13) Vlčí bob (lupina), 14) Měkkýši