



Polední „Loutkářské“ menu

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

	gramáž	cena
Pondělí 27. 6.		
Žampionový krém	0,22l	28,-
Tortilla plněná marinovaným masem a zeleninou s pikantním dresinkem	150g	112,-
Risotto se šalotkou a bylinkami ve smetanové omáčce zdobené parmezánem	150g	95,-
Kuřecí řízečky v kukuřičných lupíncích na zeleninovém salátu s dresinkem	150g	115,-
Úterý 28. 6.		
Hráškový krém s krutony a nočkem smetany	0,22l	28,-
Vepřová směs se zeleninou a americkým bramborem s domácím dresinkem	150g	112,-
Cuketka plněná masem a gratinovaná sýrem s vařeným bramborem	150g	109,-
Gnocchi s ořechy a listovým špenátem ve smetanové omáčce zdobené parmezánem	180g	98,-
Středa 29. 6.		
Gulášová polévka s bramborem	0,22l	28,-
Špízy s kuřecím masem, zeleninou a klobásou s mačkaným bramborem a domácím dresinkem	150g	112,-
Zapečené kotlety s cibulkou, slaninou a plátky brambor gratinované sýrem a zjemněné smetanou	150g	119,-
Řecký salát z čerstvé zeleniny s olivami a balkánským sýrem, rozpečená bagetka	150g	85,-
Čtvrtek 30. 6.		
Kvěťákový krém s krutony	0,22l	28,-
Szegedínský guláš Speciál s houskovým knedlíkem	180g	112,-
Zeleninový kus-kus s grilovaným kuřecím masem zdobený parmezánem	150g	105,-
Spaghetti s praženými slunečnicovými semínky a šalotkou s panenským olivovým olejem, zdobené bylinkami a parmezánem	150g	95,-
Pátek 1. 7.		
Brokolicový krém s krutonky	0,22l	28,-
Rajská omáčka s našimi masovým kuličkami a knedlíkem	150g	102,-
Kuřecí řízečky s domácím bramborovým salátem	150g	115,-
Tvarohovo-jablečná žemlovka sypaná cukrem a skořicí	180g	89,-
Sobota 2. 7.		
Kuřecí vývar se zeleninou a vaječným svítkem	0,22l	28,-
Hovězí burger se zeleninou, sázeným vejcem a domácím dresinkem	150g	121,-
Grilovaný hermelín s bylinkami na zeleninovém salátu s bagetkou	150g	98,-
Risotto s restovanou čerstvou zeleninou, marinovaným kuřecím masem a parmezánem	150g	115,-
Neděle 3. 7.		
Tomatový krém s čerstvou bazalkou	0,22l	28,-
Vepřový steak se sázeným vejcem a slaninou s americkým bramborem a dresinkem	150g	121,-
Kuřecí játra na červeném víně s bylinkovou rýží	150g	119,-
Velký listový salát s rozpečenými cherry rajčátky, lososem a koprovým dresinkem	180g	115,-

Další výběr po celý den a **lá carte**. **DOMÁCÍ ČERSTVÉ DEZERTY I LIMONÁDY** dle denní nabídky

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, zkontaktujte s naším personálem či kuchařem. Seznam potravinových alergenů a výrobků z nich, které podléhají označování:

- 1) Obiloviny obsahující lepek, 2) Korišci, 3) Vejce, 4) Ryby, 5) Podzemnice olejná (arašidy), 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