

Polední menu

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



Pondělí 17.10.

	gramáž	cena
Selská polévka se žampiony a nudlemi	0,22l	28,-
Kuřecí steak s opékanými fazolkami, americkým bramborem a domácím dresinkem	150g	115,-
Caesar salát s tradičním ančovičkovým dresinkem, restovaným kuřecím masem a toasty	180g	92,-
Přírodní steak z kotlety s bylinkovým máslem, americkým bramborem a domácím dresinkem	180g	119,-

Úterý 18.10.

Kuřecí vývar se zeleninou a bylinkovými nočky	0,22l	28,-
Gnocchi v hříbkové omáčce zdobené parmezánem	150g	89,-
Burger z čerstvě mletého hovězího masa, se zeleninou, dresinkem, sázeným vejcem a slaninou	150g	119,-
Zeleninový salát s grilovanými plátky libového vepřového a s domácím dresinkem	180g	92,-

Středa 19.10.

Hovězí vývar se zeleninou a nudlemi	0,22l	28,-
Špízy s vepřovým masem, zeleninou, slaninou, lilkem, cuketou a bramborem s naším dresinkem	150g	118,-
Domácí bramborové knedlíky plněné uzeným masem a zelím s praženou cibulkou	3ks	89,-
Spaghetti Carbonara se slaninou, smetanou a vejcem zdobené parmezánem	150g	92,-

Čtvrtek 20.10.

Čočková polévka s opečenou slaninou	0,22l	28,-
Pečené vepřové na pivu se zelím a houskovým knedlíkem	150g	109,-
Zeleninový cous-cous s grilovaným kuřecím masem a domácím bylinkovým dresinkem	150g	105,-
Risotto s listovým špenátem a česnekem, zjemněné smetanou	180g	92,-

Pátek 21.10.

Rajčatová polévka se zeleninou	0,22l	28,-
Treska opékaná na másle s grilovanou zeleninou a domácím dresinkem	150g	115,-
Hamburská vepřová pečeně s pomalu vařenou rýží	150g	108,-
Spaghetti aglio-olio s praženými česnekovými plátky a bylinkami, panenským olivovým olejem a parmezánem	180g	92,-

DOMÁCÍ ČERSTVÉ DEZERTY dle denní nabídky, více se dozvíte u obsluhujícího personálu
Od 18.00 do 21.00 hod **speciální večerní menu**

Vážení zákazníci, ve snaze vyjít vstříc vašim nárokům i příslušně 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 alergii 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) Korýši, 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) Vlíčí bob (lupina), 14) Měkkýši