



Polední menu

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

Pondělí 20.3.

	gramáž	cena
Zeleninové minestrone z papriky, šalotky, žampionů a cukety s pohankou	0,22l	28,-
Grilovaný hermelín na zeleninovém salátku s brusinkami	150g	92,-
Spaghetti s vlašskými ořechy a kousky papriky ve smetanové omáčce zdobené gorgonzolou	180g	108,-
Risotto s marinovanými masovými kousky a zeleninou ve smetanové omáčce s bylinkami zdobené parmezánem	180g	112,-

Úterý 21.3.

Boršč s kousky masa, červené řepy s bramborem a zelím	0,22l	28,-
Panenská svičková plněná sušenými švestkami a slaninkou s pečenými bramborami s cibulí	150g	122,-
Knedlíky plněné uzeným masem s kysaným zelím a opečenou cibulkou	5ks	102,-
Zapečené brambory s plátky rajčat s česnekem, šalotkou a bazalkou gratinované mozzarellou	180g	92,-

Středa 22.3.

Dýňový krém s mrkví a čerstvým zázvorem zdobený nočkem smetany	0,22	28,-
Kus-kus s restovanou zeleninou, bylinkami a grilovaným marinovaným tofu	180g	109,-
Kuřecí steak s restovanou pohankou na přepuštěném másle se žampiony, slaninou a vůni majoránky a česneku	150g	118,-
Masová pikantní směs s domácími bramboráčky	150g	115,-

Čtvrtek 23.3.

Brokolicový krém s česnekovými krutony a nočkem smetany	0,22l	28,-
Palačinky plněné listovým špenátem s česnekem gratinované zakysanou smetanou a sýrem	180g	92,-
Lilek s pikantním mletým masem s cibulkou gratinovaný mozzarellou s bramborovým pyré	150g	112,-
Špeclé s restovanou šalotkou a slaninou s bylinkami zdobené parmezánem	180g	92,-

Pátek 24.3.

Hráškový krém s nočkem smetany	0,22l	28,-
Holandský řízek se sýrem, šťouchaným bramborem a naším bylinkovým dresinkem	150g	115,-
Krůtí roláda plněná sušenou šunkou s listovým špenátem, česnekem a šťouchaným bramborem	150g	118,-
Bramborové šišky s mákem a cukrem přelité přepuštěným máslem s kopečkem vanilkové zmrzliny	150g	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 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 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) Vlčí bob (lupina), 14) Měkkýši