



Polední menu

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

Pondělí 27.2.

	gramáž	cena
Brokolicový krém s nočkem smetany	0,22l	28,-
Restované kousky marinovaného masa s bramborovými hranolky a domácím dresinkem	150g	116,-
Kuřecí steak gratinovaný mozzarellou a plátky rajčat s americkými bramborami a dresinkem	150g	112,-
Spaghetti s rajčaty, slaninou a cibulkou ve smetanové omáčce zdobené parmezánem	180g	92,-

Úterý 28.2.

Hovězí vývar se zeleninou a vaječným svítkem	0,22l	28,-
Přírodní steak z kotlety s restovanými žampiony ve smetanové omáčce s hranolky	150g	119,-
Pikantní hovězí guláš s domácím houskovým knedlíkem	150g	110,-
Gnocchi s brokolicí a kousky restovaného kuřecího masa ve smetanové omáčce s bylinkami	180g	109,-

Středa 1.3.

Domácí cibulačka s rozpečenou sýrovou bagetkou	0,22	28,-
Vepřová kapsa plněná baby špenátem s modrým sýrem s bramborovým pyré a malým okurkovým salátkem	150g	122,-
Krémová koprová omáčka se zastřeným vajíčkem a bramborem	150g	92,-
Caesar salát z trhaného listového salátu s grilovaným kuřecím steakiem, krutony a domácím dresinkem z olivového oleje s dijonskou hořčicí a ančovičkami	150g	109,-

Čtvrtek 2.3.

Špenátový krém s česnekem a nočkem smetany	0,22l	28,-
Spaghetti se šalotkou, rajčaty a rukolou ve smetanové omáčce zdobené parmezánem	180g	92,-
Pečená kotleta v dijonské hořčici s opečenou šalotkou, slaninkou a domácími bramborovými kroketami	150g	122,-
Vepřová játra na portském víně s krémovou rýží a vůní muškátového oříšku	160g	92,-

Pátek 3.3.

Pórkový krém s krutony	0,22l	28,-
Domácí žemlovka s jablky, mandlemi a hrozkami gratinovaná šlehaným tvarohem	180g	89,-
Pečený přírodní vepřový steak v oříškovo bylinkové krustě se štouchaným bramborem a malým okurkovým salátem	150g	112,-
Čočka na kyselo s opečenou klobáskou, sázeným vejcem a kyselou okurkou	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 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 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 (arašídy), 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