



## Polední menu

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

	gramáž	cena
<b>Pondělí 20.2.</b>		
Hráškový krém s nočkem smetany	0,22l	28,-
Hovězí burger s pikantním dresinkem, se sázeným vejcem, kyselou okurkou, zeleninou a čedarem	150g	119,-
Masová směs se šalotkou, paprikou a ořechy s domácími kroketami a dresinkem	150g	116,-
Penne s restovaným hráškem na másle a slaninkou	180g	102,-
<b>Úterý 21.2.</b>		
Polévka z batátů s brynzou	0,22l	28,-
Vepřové špičky s klobásou, šalotkou a žampiony v pikantní omáčce s květákovými placičkami	150g	114,-
Kuřecí závitok plněný listovým špenátem zabalený ve slaninovém kabátku s pečenou kořenovou zeleninou a pečenými česnekovými batáty a americkým dresinkem	150g	116,-
Domácí halušky s opečenou slaninou a brynzou	180g	92,-
<b>Středa 22.2.</b>		
Poctivá gulášová polévka s bramborem	0,22l	28,-
Gnocchi s čerstvým baby špenátem ve smetanové omáčce se sýrem	180g	92,-
Vepřová pečeně na kořenové zelenině s bramborovými pusinkami a malým rajčatovým salátkem	150g	116,-
Vepřové řízečky s naším bramborovým salátem	150g	112,-
<b>Čtvrtek 23.2.</b>		
Hovězí polévka se zeleninou a nudlemi	0,22l	28,-
Vepřové kostky s paprikou a chorizem v pikantní rajčatové omáčce s rýží	150g	119,-
Domácí bramborové šišky se šlehaným tvarohem, přelité lesním ovocem	150g	98,-
Spaghetti Bolognese s čerstvě mletým masem v rajčatové omáčce zdobené parmezánem	180g	98,-
<b>Pátek 24.2.</b>		
Zelňačka s klobásou a bramborem	0,22l	28,-
Pečené vepřové na červeném víně s krémovou rýží a tymiánem	150g	119,-
Smetanové tagliatelle s restovanou cuketou, sušenými rajčaty a praženými slunečnicovými semínky	180g	109,-
Přírodní vepřový steak se slaninou, pečeným česnekovým bramborem a naším dresinkem	150g	116,-

Další výběr po celý den **a lá carte.**

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

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) Koriš, 3) Vejce, 4) Ryby, 5) Podzemnice olejná (arašidy), 6) Sója, 7) Mléko, 8) Skořápkové plody, 9) Celer, 10) Hořčice, 11) Sezam, 12) Oxid siričitý a siričitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, 13) Vlčí bob (lupina), 14) Měkkýši