



Polední menu

11. 2. – 15. 2. 2019

Pondělí 11. 2.

Krémová česnečka 25,-
350g Špagety Carbonara 95,-
120g Kuřecí pánev s rýží 95,-

Úterý 12. 2.

Hovězí vývar s masem, nudlemi a zeleninou 25,-
120g Vepřové na česneku se špenátem a houskovým knedlíkem 95,-
120g Kuřecí řízečky v cornflakes s bramborovou kaší 95,-

Středa 13. 2.

Fazolová s pinkantní klobáskou 25,-
150g Chilli con Carne s rýží 95,-
150g Čevabčiči s bramborem a hořčicí 95,-

Čtvrtek 14. 2.

Francouzská cibulačka se sýrovým toustem 25,-
350g Lasagne s boloňskou směsí 95,-
300 Šišky s mákem 95,-

Pátek 15. 2.

Dršťková polévka s majoránkou 25,-
120g Kuře na paprice s houskovým knedlíkem 95,-
350g Těstovinový salát se sýrovými nugetkami 95,-

Sleva 80,- Kč na vína zakoupená s sebou.

Porce polévky je 0,25l.

Jídla z polední nabídky vydáváme od 11:00 do 14:00.

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyzvání zákazníka.



Tip šéfkuchaře

ŽEBRA

*Žebrota a podomní prodej se zapovídají,
ale žeber pro vás máme dost*

0,5kg **Korean Style Short Ribs** - hovězí žebra marinovaná v sojové a rybí omáčce, česneku a jarní cibulce
319,-

0,5kg **Honey Chipotle s limetkou** – vepřová žebra marinovaná v medu, chipotle papričce a limetkové šťávě
259,-

0,5kg **Smokey BBQ COCA-COLA** – vepřová žebra marinovaná v redukci z Coca-Cola a Smokey BBQ omáčce
259,-

Doporučená příloha:

Brambora pečená na soli se zakysanou smetanou 39,-
Chléb 10,-

KRKVIČKA

300g Marinovaná krkovička v dijonské hořčici s uzeným Jalapenos připravovaná metodou SOUS – VIDE a poté zprudka ogrilovaná, podávaná s výpekem, salátkem s ředkvičkami a chlebem
149,-

