

25. – 29. září 2017 – polední menu

Pondělí:

0,25l Celerový krém se smetanovo-majonézovým nokem ^{1,3,7,9}	35 Kč
150g Šťavnaté kuřecí prso připravené na grilu, kaparová omáčka, domácí americké brambory <u>bezlepkové</u> ⁷	119 Kč
130g Hovězí nudličky Stroganoff, rýže basmati ^{1,7}	115 Kč
300g Špagety s krémovou omáčkou z bazalky a balkánského sýra s rajčaty ^{1,7}	99 Kč

Úterý:

0,25l Hovězí vývar s masem a nudlemi ^{1,3,9}	35 Kč
150g Vepřová kotleta na smetanovo-kapustovém lůžku, šťouchané brambory s restovanou cibulkou a slaninou <u>bezlepkové</u> ⁷	119 Kč
130g Kančí kýta se šípkovou omáčkou, houskové knedlíky ^{1,3,7,9,10}	125 Kč
1ks Zapečený lilek s kořenovou zeleninou a balkánským sýrem, rozpečená bageta, bylinkový dip ^{1,3,7,9}	99 Kč

Středa:

0,25l Kulajda se zakysanou smetanou a snítkou kopru ^{1,3,7}	35 Kč
1ks Polovina pečené mladé kachny, bílá a červená zelí, variace knedlíků ^{1,3,7}	139 Kč
130g Vepřové ragú v tomatové omáčce se smetanou, česnekem a tymiánem, smažené bramborové hranolky <u>bezlepkové</u> ⁷	109 Kč
300g Rizoto z tofu, brokolicí a žampiony, sypané parmazánem, malý zeleninový salát <u>bezlepkové</u> ^{6,7,10}	99 Kč

Čtvrtek – státní svátek

výběr ze stálého jídelního lístku

Pátek:

0,25l Zeleninový krém s cizrnou a pečivovými krutony, zdobené řeřichou ^{1,3,7}	35 Kč
350g Pikantní vepřová žebírka, podávaná s brambory grenaille, kozí rohy <u>bezlepkové</u> ¹⁰	135 Kč
130g Pečené králičí stehno s listovým špenátem, bramborové noky ^{1,3}	119 Kč
100g Smažený uzený sýr, smažené steakové hranolky, domácí tatarská omáčka ^{1,3,7}	105 Kč

Polední menu pro Vás sestavil šéfkuchař Václav Opl. Dobrou chuť!!!

Drobná čísla u jednotlivých pokrmů znamenají obsah některého z alergenů,
informace jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy.