

Týdenní menu 3.11.-7.11.2025

11:00 - 14:00

Pondělí

Polévka	0,33L	Hrachová (1/1)	
Hlavní chod	1. 200g	Smažená květák, vařené brambory, tatarka (1/1,3,7)	129,00 Kč
	2. 1Ks	Pečené kuřecí stehno, rýže s restovanou cibulkou (1/1)	135,00 Kč
	3. 150g	Kuřecí steak na máslové kořenové zelenině, peč.brambory (7)	155,00 Kč
	4. 150g	Vepřový "Plumlovský naháč", hranolky (1/1,3,7)	165,00 Kč

Úterý

Polévka	0,33L	Bramborovo-mrkvový krém (1/1,7)	
Hlavní chod	1. 150g	Kuřecí játra na cibulce s dušenou rýží, kyselý okurek (1/1)	129,00 Kč
	2. 150g	Trhané vepřové maso, vařené brambory (1/1)	135,00 Kč
	3. 150g	Vepřová kotletka s tvarůžkem, hranolky (1/1,7)	155,00 Kč
	4. 150g	Marinovaná krůtí prsa na grilu, pečené brambory	165,00 Kč

Středa

Polévka	0,33L	Cibulačka (1/1,3)	
Hlavní chod	1. 150g	Kuřecí plátek zapečený sýrem, rýže (1/1,7)	129,00 Kč
	2. 150g	Pečená krkovička s bramborovou kaší (1/1,7)	135,00 Kč
	3. 150g	Vepřové nudličky "alla Gyros", americké brambory (1/1)	155,00 Kč
	4. 150g	Kuřecí Gordon bleu, hranolky (1/1,3,7)	165,00 Kč

Čtvrtek

Polévka	0,33L	Žampionová (1/1)	
Hlavní chod	1. 150g	Kuřecí čínská pánev s rýží (1/1)	129,00 Kč
	2. 150g	Vepřová kapsa se špenátem, štouchané brambory (1/1,3)	135,00 Kč
	3. 150g	Kuřecí stripsy v cornflakes, vařené brambory (1/1,3,7)	155,00 Kč
	4. 150g	Myslivecká vepřová pánev, naše bramboráčky (1/1,3,7)	165,00 Kč

Pátek

Polévka	0,33L	Vývar se zeleninou a těstovinami (1/1)	
Hlavní chod	1. 150g	Kuře na paprice, těstoviny (1/1,7)	129,00 Kč
	2. 250g	Špagety alla bolognese sypané sýrem (1/1,7)	135,00 Kč
	3. 150g	Medailonky z kotlety s pepřovou omáčkou, hranolky (1/1,7)	155,00 Kč
	4. 200g	Steak z marinované krkovice s pečenou cibulí, hranolky	165,00 Kč

POKUD JSTE SI NEVYBRALI, RÁDI VÁM PŘIPRAVÍME - VČETNĚ POLÉVKY

130g	Vepřový/kuřecí smažený řízek, hranolky, tatarka (1/1,3,7)	155,00 Kč
100g	Smažený sýr, hranolky, tatarka (1/1,3,7)	155,00 Kč
130g	Kuřecí / Vepřový plátek se sázeným vejcem, hranolky (1/1,3)	165,00 Kč

Cena samostatné polévky 35,00Kč

Dobrou chuť Vám přeje celý kolektiv naší restaurace

tel.: 777 201 905 hristerebel@gmail.com

