

Týdenní menu 9.2.-13.2.2026

11:00 - 14:00

Pondělí

Polévka	0,33L	Z červené čočky (1/1)	
Hlavní chod	1. 150g	Kuřecí játra na cibulce s rýží (1/1)	129,00 Kč
	2. 150g	Vepřové kousky na kořenové zelenině, těstoviny (1/1)	135,00 Kč
	3. 120g	DUO smažených sýrů, hranolky, tatarka (1/1,3,7)	159,00 Kč
	4. 130g	Vepřový "Plumlovák", pečené brambory (1/1,3,7)	165,00 Kč

Úterý

Polévka	0,33L	Bramborovo - mrkvový krém (1/1,7)	
Hlavní chod	1. 250g	Retro rizoto sypané sýrem s kyselým okurkem (1/1,7)	129,00 Kč
	2. 150g	Pečená krkovička s cibulkou a bramborovou kaší (1/1,7)	135,00 Kč
	3. 150g	MIX gril (kotleta, k.prso), hranolky, česnek.dip (1/1,3,7)	159,00 Kč
	4. 130g	Vepřový "Plumlovák", pečené brambory (1/1,3,7)	165,00 Kč

Středa

Polévka	0,33L	Zeleninová (1/1)	
Hlavní chod	1. 150g	Vepřová plec na kmíně s dušenou rýží (1/1)	129,00 Kč
	2. 150g	Kuřecí stripsy v cornflakes s bramborovou kaší (1/1,3,7)	135,00 Kč
	3. 150g	Vepřový steak z grilu, hranolky, dip (1/1,3,7)	159,00 Kč
	4. 130g	Kuřecí "Ondráš" míchaný zeleninový salátek (1/1,3,7)	165,00 Kč

Čtvrtek

Polévka	0,33L	Česnečka s krutony (1/1,3,7)	
Hlavní chod	1. 150g	Kuřecí na kari a hrášku, těstoviny (1/1,7)	129,00 Kč
	2. 150g	Závitok z kotlety s cibulí a hermelínem, rýže (1/1,7)	135,00 Kč
	3. 150g	Vepřové nudličky "alla Gyros", hranolky (1/1)	159,00 Kč
	4. 130g	Kuřecí "Ondráš" míchaný zeleninový salátek (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, houskový knedlík (1/1,3,7)	129,00 Kč
	2. 150g	Smažený holandský řízek, vařené brambory (1/1,3,7)	135,00 Kč
	3. 150g	Česnekové řízečky z kotlety, hranolky, tatarka (1/1,3,7)	159,00 Kč
	4. 150g	Kuřecí "Ondráš" míchaný zeleninový salátek (1/1,3,7)	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

