



MENU: 21.9. – 25.9.

POLÉVKY:

Masový vývar s nudelmi, masem a zeleninou	35,-
Česneková polévka s anglickou slaninou, vejcem a krutónky	45,-
Gulášová polévka s masem	49,-

HLAVNÍ CHODY:

MENU 1:	Smažená gouda, hranolky, tatarská omáčka	135,-
MENU 2:	Pečené kuřecí stehno, staročeská rýže	135,-
MENU 3:	Pečené uzené žebírko, křen, hořčice, okurek, chléb	139,-
MENU 4:	Poctivý hovězí gulášek, houskový knedlík	139,-
MENU 5:	Kuřecí prsíčko na houbovém ragú, brambory grenaille	149,-

FIT MENU:



STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA S BATÁTOVO
BRAMBOROVÝM PYRÉ, GRILOVANÁ ZELENINA

189,-

MASO JE PŘIPRAVOVÁNO V GRAMÁŽÍ 140 G/PORCE V SYROVÉM STAVU

MENU DEZERT:



CHEESECAKE S PŘELIVEM Z LESNÍHO OVOCE
ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES, ŠLEHAČKA

65,-

65,-