

OSVIT LUNCH MENU

od 11:00 do 14:00

polévky / soups

0,3 l	Hovězí vývar s masem, nudlemi a zeleninou (A:1a,3,7,9) /Beef consomme with meat, noodles and vegetables/	60,-
0,3 l	Frankfurtská polévka (A:1a,3,7,9) /Frankfurt soup/	60,-
0,3 l	Krém z bílého chřestu s krutóny (A:1a,3,7,9) /Cream of white asparagus soup with croutons/	60,-

hlavní jídla / main courses

150 g	Smažený krůtí řízek s bramborovým salátem (A:1a,3,7,9,10) /Turkey schnitzel with potato salad/	180,-
300 g	Vietnámské Bun Bó nam Bó (A:1a,4,5,6,9,11) /Vietnamese Bún Bó nam Bó/	210,-
150 g	Grilovaný kuřecí steak s rajčatovým bulgurem, beluga čočkou a balkánským sýrem (A:1a,7,9,12) /Grilled turkey steak with tomato bulgur, beluga lentil and feta cheese/	180,-
300 g	Gnocchi s vepřovou panenkou, dýní, smetanou, baby špenátem a parmezánem (A:1a,3,7) /Gnocchi with pork tenderloin, pumpkin, cream, baby spinach and parmesan/	180,-
200 g	Grilovaný steak z lososa s restovanou zeleninou (A:4,7,12) /Grilled salmon steak with sauteed vegetables/	360,-

dezerty/dessert

1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:3,7) /Crushed strawberries with custard/	120,-
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8) /Warm pear tart with custard/	100,-
1 ks	Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou (A:1a,3,7,8) /Chocolate fondant with ice cream/	115,-
1 ks	Creme Brulee (A:3,7) /Creme Brulee/	100,-

Poznámka: O alergenech se informujte u našich číšníků a servírek.

Note: Please get your information about allergens from our serving staff.

Nº 10
RESTAURANT & BAR

pátek 25. duben 2025