

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	Kvěťákový krém s krutóny (A:1a,3,7,9) /Cream of cauliflower soup with croutons/	60,-

hlavní jídla / main courses

300 g	Plněné bramborové knedlíky uzeným masem se zelím a cibulkou (A:1a,3,7,12) /Potato dumplings stuffed with smoked meat, braised cabbage and fried onions/	180,-
300 g	Salát s kuřecím masem v gyros koření s orzo těstovinou, pečenými paprikami, balkánským sýrem a citrónovo-olivovým dresinkem (A:1a,3,7) /Salad with chicken in gyros spice, orzo pasta, roast peppers, feta cheese and lemon-olive dressing/	180,-
150 g	Smažený sýr Gouda s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (A:1a,3,7,10) /Deep fried cheese with boiled potatoes and tatar sauce/	180,-
200 g	Grilovaný steak z tuňáka v sezamu s restovanou zeleninou (A:4,7,11,12) /Grilled tuna steak in sesame with sauteed vegetables/	390,-

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 Brulleé (A:3,7) /Creme Brulleé/	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

sobota 26. duben 2025