

# OSVIT LUNCH MENU

od 11:00 do 14:00

## polévky / soups

0,3 l	Francouzská cibulová polévka se sýrem a krutóny (A:1a,3,7,9) <i>/French onion soup with cheese and croutons/</i>	60,-
0,3 l	Hráškový krém s krutóny (A:1a,3,7,9) <i>/Cream of pea soup with croutons/</i>	60,-

## hlavní jídla / main courses

150 g	Smažený holandský řízek s bramborovou kaší a okurkovým salátem (A:1a,3,7) <i>/Mince meat and cheese schnitzel with mashed potatoes and cucumber salad/</i>	180,-
150 g	Pečený kuřecí steak zabalený v parmské šunce s houbovou omáčkou a rýží (A:1a,7,9) <i>/Roast chicken steak wrapped in aprma ham in mushroom sauce with rice/</i>	180,-
300 g	Špecle s kuřecím masem, nivou, brokolicí, smetanou a smaženou cibulkou (A:1a,3,7) <i>/Spatzle with chicken, bluecheese, brocoli, cream and fried onions/</i>	180,-
300 g	Salát s tuňákem, pečenými paprikami, olivami, farfalle, vejcem, cibulkou a sriracha dresinkem (A:3,4,7,10) <i>/Salad with tuna, roast pepper, olives, farfalle, boiled egg, onions and sriracha dressing/</i>	180,-
200 g	Grilovaný telecí plátek na zeleném pepři s opečenými bramborami na slanině a cibulce (A:4,7,12) <i>/Grilled escalope of veal in green peppercorn sauce with sauteed potatoes in bacon and onions/</i>	290,-

## dezerty/dessert

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

čtvrtek 3. duben 2025