

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	Kulajda (A:1a,3,7,9) / Creamy wild mushroom soup with egg, potatoes and dill/	60,-
0,3 l	Hráškový krém s krutóny (A:1a,3,7,9) / Cream of pea soup with croutons/	60,-

hlavní jídla / main courses

150 g	Králičí sekaná pečeně s jemnou hořčicovou omáčkou, bramborovou kaší a křenovým zelným salátem (A:1a,3,7,9,10) / Roast babbt meatloaf in light mustard sauce with mashed potatoes and cabbage salad with horseraddish/	180,-
150 g	Konfitovaný vepřový bok po asijsku se salátem z rýžových nudlí (A:1a,4,6,9,11) / Confit belly of pork asian style with rice noodles salad/	180,-
150 g	Pečený kuřecí steak marinovaný v tandoori a jogurtu s kuskusem, restovanou zeleninou a balkánským sýrem (A:1a,7,12) / Roast chicken steak marinated in tandoori and yogurt served with cous-cous, sauteed vegetables and feta cheese/	180,-
150 g	Smažený hermelín s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (A:1a,3,7,10) / Deep fried brie 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	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7,8) / Blueberry cheesecake/	100,-
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

pondělí 19. květen 2025