

OSVIT LUNCH MENU

od 11:00 do 14:00

polévky / soups

0,3 l	Hovězí vývar s masem, špeclemi a zeleninou (A:1a,3,7,9) /Beef consomme with meat, spätzle and vegetables/	60,-
0,3 l	Polévka z pečených paprik s bazalkou a parmezánem (A:1a,7,9) /Cream of roast pepper soup with basil and parmesan/	60,-
0,3 l	Pórkový krém s krutóny (A:1a,3,7,9) /Cream of leek 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/	185,-
300 g	Vietnamské Bún Bó nam Bó (A:1a,4,6,9,11) /Vietnamese Bún Bó nam Bó/	230,-
150 g	Pečené krůtí prso s karotkovou omáčkou a šťouchanými bramborami (A:1a,7,9) /Roast breast of turkey in creamy carrot sauce with crushed potatoes/	185,-
300 g	Boloňské špagety s parmezánem (A:1a,3,7,9) /Spaghetti bolognese with parmesan/	185,-
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) /Blueberry cheesecake/	100,-
1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:3,7) /Crushed strawberries with custard/	120,-
1 ks	Creme Brulleé (A:3,7) /Creme Brulleé/	100,-
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8) /Warm pear tart with custard/	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 18. červenec 2025