

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	Chlebové kyselou s houbami a vejcem (A:1a,3,7,9) /Bread soup with wild mushrooms and egg/	60,-
0,3 l	Hráškový krém s krutóny (A:1a,3,7,9) /Cream of pea soup with croutons/	60,-

hlavní jídla / main courses

250 g	Pečené kachní stehno s variací knedlíků a červeným zelím (A:1a,3,7,9) /Braised leg of duck with selections of dumplings and braised red cabbage/	230,-
150 g	Pečené krůtí prso s bylinkovou nádivkou a bramborovou kaší (A:1a,3,7) /Roast breast of turkey with herb stuffing and mashed potatoes/	185,-
150 g	Thajské zelené kuřecí kari s cukotou, hráškem, kokosovým mlékem, koriandrem a rýží (A:4) /Thai green chicken curry with courgette, peas, coconut milk, coriander and rice/	185,-
300 g	Tagliatelle s panchettou, baby špenátem, smetanou a parmezánem (A:1a,3,7) /Tagliatelle with panchetta, baby spinach, cream and parmesan/	185,-
200 g	Pečený filet z tresky s dušenou zeleninou, opečenými bramborami a omáčkou Holandaise (A:3,4,7) /Roast fillet of cod with steamed vegetables, sauteed potatoes and Hollandaise sauce/	290,-

dezerty/dessert

1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:3,7) /Crushed strawberries with custard/	120,-
1 ks	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7) /Blueberry cheesecake/	100,-
1 ks	Chlazený meloun se sorbetem (A:) /Chilled melon with sorbe/	115,-
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

středa 9. červenec 2025