

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)	60,-
	/Beef consomme with meat, noodles and vegetables/	
0,30 l	Husí kaldoun s těstovinami ochucený muškátovým oříškem (A:1a,3,7,9)	85,-
	/Creamy goose soup with pasta and nutmeg/	
0,3 l	Čočková polévka se zeleninou (A:1a,7,9)	60,-
	/Lentil soup with vegetables/	

hlavní jídla / main courses

200 g	Pečené husí prso s variací knedlíků a zelím (A:1a,3,7,9)	470,-
	/Roast breast of goose with selections of dumplings and braised cabbages/	
150 g	Grilovaná vepřová kotleta Duroc na zeleném pepři s opečenými bramborami na cibulce a slanině (A:1a,7,9)	185,-
	/Grilled pork cutlet Duroc in green peppercorn sauce with sauteed potatoes in onions and bacon/	
150 g	Grilovaný kuřecí steak s kuskusem, restovanou zeleninou a balkánským sýrem (A:1a,7,12)	185,-
	/Grilled chicken steak with cous-cous, sauteed vegetables and feta cheese/	
200 g	Thajské červené krevetové kari s hráškem, baby špenátem, kokosovým mlékem a rýží (A:2,4)	380,-
	/Thai red prawns curry with peas, baby spinach, coconut milk and rice/	

dezerty/dessert

1 ks	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7)	100,-
	/Blueberry cheesecake/	
1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:3,7)	120,-
	/Crushed strawberries with custard/	
1 ks	Creme Brulee (A:3,7)	100,-
	/Creme Brulee/	
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8)	100,-
	/Warm pear tart with custard/	

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 15. listopad 2025