

OSVIT LUNCH MENU

od 11:00 do 14:00

polévky / soups

0,3 l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou (A:1a,3,7,9)	60,-
	/Beef consomme with liver dumplings, noodles and vegetables/	
0,30 l	Zelná polévka s klobásou (A:1a,3,7,9)	60,-
	/Cabbage soup with sausage/	
0,30 l	Karotková polévka s kokosovým mlékem, zázvorem, chilli a koriandrem (A:1a,7,9)	60,-
	/Carrot soup with coconut milk, ginger, chilli and coriander/	

hlavní jídla / main courses

150 g	Moravský vřabec se selekcí knedlíků a červeným zelím (A:1a,3,7,9)	185,-
	/Braised pork in garlic with selection of dumplings and braised red cabbage/	
150 g	Grilovaný krůtí steak zabalený v parmské šunce s bramborovou kaší, salátem coleslaw a bylinkovým máslem (A:3,7,10)	190,-
	/Grilled turkey steak wrapped in parma ham with mashed potatoes, coleslaw and herb butter/	
200 g	Grilovaný steak z tuňáka v sezamu s restovanou zeleninou (A:4,7,11,12)	390,-
	/Grilled tuna steak in sesame with sauteed vegetables/	

dezerty/dessert

1 ks	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7)	100,-
	/Blueberry cheesecake/	
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8)	100,-
	/Warm pear tart with custard/	
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	Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou (A:1a,3,7)	115,-
	/Chocolate fondant with vanilla ice cream/	

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 17. leden 2026