

# 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,-
	<i>/Beef consomme with meat, noodles and vegetables/</i>	
0,30 l	Krém z pečených paprik s bazalkou a parmazánem (A:1a,7,9)	60,-
	<i>/Cream of roast pepper soup with basil and parmesan/</i>	
0,30 l	Hráškový krém s krutóny (A:1a,3,7,9)	60,-
	<i>/Cream of pea soup with croutons/</i>	

## hlavní jídla / main courses

180 g	Pečené králičí stehno na česneku a slanině s bramborovými knedlíky a špenátem (A:1a,3,7,9)	190,-
	<i>/Roast leg of rabbit in garlic and bacon with potato dumplings and spinach/</i>	
150 g	Pečená vykoštěná hovězí žebra s vařenými bramborami, zelným salátem a křenovým dipem (A:1a,7,9,10)	210,-
	<i>/Roast beef boneless ribs with boiled potatoes, cabbage salad and horseradish dip/</i>	
150 g	Thajské zelené kuřecí kari s kokosovým mlékem, zeleninou, koriandrem a rýží (A:4)	190,-
	<i>/Thai green chicken curry with coconut milk, vegetables, coriander and rice/</i>	
150 g	Grilovaný krůtí steak s těstovinovým salátem, mozzarellou a avokádovým dresinkem (A:1a,3,7,10)	190,-
	<i>/Grilled turkey steak with pasta salad, mozzarella and avocado dressing/</i>	
200 g	Grilovaný steak z tuňáka v sezamu s restovanou zeleninou (A:4,7,11,12)	390,-
	<i>/Grilled tuna steak in sesame with sauteed vegetables/</i>	

## dezerty/dessert

1 ks	Banánový smetanový dort s karamellem (A:1a,3,7)	110,-
	<i>/Banana creamy cake with caramel/</i>	
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8)	120,-
	<i>/Warm pear tart with custard/</i>	
1 ks	Crème Brûlée (A:3,7)	110,-
	<i>/Crème Brûlée/</i>	
1 ks	Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou (A:1a,3,7)	120,-
	<i>/Chocolate fondant with vanilla ice cream/</i>	

Poznámka: O alergenech se informujte u našich číšníků a servírek.

Note: Please get your information about allergens from our serving staff.

Odnášené a odvážené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě

**Nº 10**  
RESTAURANT & BAR

úterý 3. březen 2026