

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	Zeleninový krém s krutóny (A:1a,3,7,9)	60,-
	<i>/Cream of vegetables soup with croutons/</i>	

hlavní jídla / main courses

150 g	Znojemská hovězí pečeně s rýží (A:1a,9)	190,-
	<i>/Braised beef in gherkin sauce with rice/</i>	
150 g	Smažený kuřecí řízek s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (A:1a,3,7,10)	190,-
	<i>/Chicken schnitzel with boiled potatoes and tatar sauce/</i>	
300 g	Tagliatelle s chřestem, parmskou šunkou, chilli, česnekem, rukolou a parmazánem (A:1a,3,7)	190,-
	<i>/Tagliatelle with asparagus, parma ham, chilli, garlic, rocket and parmesan/</i>	
300 g	Salát s vepřovou panenkou, hruškou, nivou, červenou řepou, pečenou dýní, vlaškými ořechy a medovo-hořčičným dresinkem (A:1a,3,7,8,10)	190,-
	<i>/Salad with pork tenderloin, pear, bluecheese, beetroot, roast pumpkin, walnuts and honey mustard dressing/</i>	
200 g	Grilovaný flank steak na zeleném pepři s hranolkami (A:1a,7,9)	330,-
	<i>/Grilled flank steak in green peppercorn sauce with french fries/</i>	

dezerty/dessert

1 ks	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7,8)	110,-
	<i>/Blueberry cheesecake/</i>	
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8)	110,-
	<i>/Warm pear tart with custard/</i>	
1 ks	Crepe Bruleé (A:3,7)	110,-
	<i>/Crepe Bruleé/</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

čtvrtek 14. květen 2026