

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	Pečená vykoštěná hovězí žebra na česneku s bramborovými knedlíky a špenátem (A:1a,3,7,9)	230,-
	<i>/Braised boneless beef ribs in garlic with potato dumplings and spinach/</i>	
150 g	Smažený holandský řízek s bramborovou kaší a kyselou okurkou (A:1a,3,7)	190,-
	<i>/Mince meat and cheese schnitzel with mashed potatoes and gherkin/</i>	
150 g	Thajské červené kuřecí kari s kokosovým mlékem, zeleninou, koriandrem a rýží (A:4,7,9)	190,-
	<i>/Thai red chicken curry with coconut milk, vegetables, coriander and rice/</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	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	Creme Bruleé (A:3,7)	110,-
	<i>/Creme 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

sobota 16. květen 2026