

OSVIT LUNCH MENU

od 11:00 do 14:00

polévky / soups

0,30 l	Hovězí vývar s masem, nudlemi a zeleninou (A:1a,3,7,9) /Beef consomme with meat, noodles and vegetables/	60,-
0,30 l	Studená okurková polévka s bylinkami (A:7,9) /Cold cucumber soup with herbs/	60,-

hlavní jídla / main courses

150 g	Smažené řízečky z vepřové panenky s bramborovou kaší a kyselou okurkou (A:1a,3,7) /Pork tenderloin schnitzels with mashed potatoes and gherkin/	200,-
150 g	Grilovaný kuřecí steak na salátě s restovanou zeleninou, vejcem, slaninou, parmazánem a medovo-hořčičným dresinkem (A:3,7,10) /Grilled chicken steak with sauteed vegetables, boiled egg, bacon salad and honey mustard dressing/	190,-
5 ks	Tvarohové borůvkové-jahodové knedlíky se zakysanou smetanou (A:1a,3,7) /Sweet blueberry and strawberry dumplings with sour cream/	190,-
150 g	Grilovaný steak z tuňáka v sezamu s rýžovými nudlemi, červeným kari, zeleninou a koriandrem (A:1a,4,5,6,9,11) /Grilled tuna steak in sesame with rice noodles, red curry, vegetables and coriander/	390,-

dezerty/dessert

1 ks	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7) /Blueberry cheesecake/	110,-
1 ks	Chlazený meloun se sorbetem (A:7) /Chilled melon with sorbet/	110,-
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8) /Warm pear tart with custard/	110,-
1 ks	Creme Brulee (A:3,7) /Creme Brulee/	110,-
1 ks	Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou (A:1a,3,7) /Chocolate fondant with vanilla ice cream/	120,-

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 8. srpen 2026