

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) <i>/Beef consomme with meat, noodles and vegetables/</i>	60,-
0,30 l	Tomatová polévka s bazalkou a parmazánem (A:1a,7,9) <i>/Tomato soup with basil and parmesan/</i>	60,-

hlavní jídla / main courses

150 g	Moravský vrabec s bramborovými knedlíky a špenátem (A:1a,3,7,9) <i>/Braised pork in garlic with potato dumplings and spinach/</i>	190,-
150 g	Čínská hovězí směs se zeleninou a rýží (A:1a,3,4,6,9,11) <i>/Chinese beef stir fry with vegetables and rice/</i>	210,-
300 g	Salát s vepřovou panenkou, nivou, řepou, hruškou, pečenou dýní, vlašskými ořechy a medovo-hořčičným dresinkem (A:3,7,8,10) <i>/Salad with pork tenderloin, bluecheese, beetroot, pear, roast pumpkin, walnuts and honey mustard dressing/</i>	190,-
200 g	Grilovaný steak z lososa s restovanou zeleninou (A:4,7,11,12) <i>/Grilled salmon steak with sauteed vegetables/</i>	360,-

dezerty/dessert

1 ks	Borůvkový cheesecake (A:1a,3,7) <i>/Blueberry cheesecake/</i>	110,-
1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:7) <i>/Crushed strawberries with custard/</i>	120,-
1 ks	Creme Bruleé (A:3,7) <i>/Creme Bruleé/</i>	110,-
1 ks	Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou (A:1a,3,7) <i>/Chocolate fondant with vanilla ice.cream/</i>	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 10. říjen 2026