

PONDĚLÍ 22.1.

Polévka

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky 26,-

Polední menu

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
Smažený kuřecí řízek s vařenými brambory, kyselá okurka 94,-

Hlavní jídla

Smažený kuřecí řízek s vařenými brambory, kyselá okurka 86,-
Pečená vepřová krkovička se zelím, houskovými/bramborovými knedlíčky 84,-
Katův šleh s bramborovými rösti/rýže 84,-

ÚTERÝ 23.1.

Polévka

Gulášová s mletým masem a brambory 24,-

Polední menu

Gulášová s mletým masem a brambory
Holandský řízek se sýrem, bramborovou kaší a okurkovým salátem 94,-

Hlavní jídla

Svíčková na smetaně s houskovými knedlíčky 86,-
Hovězí po cikánsku s rýží/bramborovými knedlíčky 86,-
Holandský řízek se sýrem, bramborovou kaší a okurkovým salátem 86,-
Vepřová panenka se zelenými fazolkami a slaninou, šťouchané brambory 86,-

STŘEDA 24.1.

Polévka

Kuřecí vývar s masem a zeleninou 24,-

Polední menu

Kuřecí vývar s masem a zeleninou
Čočka na kyselo s uzeným masem, sázeným vejcem
a kyselou okurkou 88,-

Hlavní jídla

Čočka na kyselo s uzeným masem, sázeným vejcem
a kyselou okurkou 78,-
1/4 pečeného kuřete s vařenými brambory, okurkový salát 84,-
Vepřová krkovička s křupavou cibulkou, domácími americkými brambory
a domácí tatarskou omáčkou 82,-

ČTVRTEK 25.1.

Polévka

Hráškový krém s krutony a slaninou 24,-

Polední menu

Hráškový krém s krutony a slaninou
Čevapčiči s vařenými brambory s hořčicí, cibulkou a kyselou okurkou 86,-

Hlavní jídla

Čevapčiči s vařenými brambory s hořčicí, cibulkou a kyselou okurkou 76,-
Plněné bramborové knedlíky uzeným masem, zelí 79,-
Vepřová kotleta se sázeným vejcem, hranolky, d'ábelská majonéza 84,-

PÁTEK 26.1.

Polévka

Zeleninový vývar s máslovými nočky 22,-

Polední menu

Zeleninový vývar s máslovými nočky
Maďarský guláš s houskovými knedlíky 94,-

Hlavní jídla

Maďarský guláš s houskovými/bramborovými knedlíky 86,-
Španělský ptáček s rýží/houskovými knedlíky 86,-
Kuřecí roláda se šťouchanými brambory a rajčatovým salátem 86,-

Informace o alergenech u obsluhy restaurace.

Při odběru jídel s sebou je třeba spotřebovat do 3 hodin. Hmotnost masa v syrovém stavu je 100g.