

SALÁTY

300 /	<i>Šopský salát</i>	
100 g	<i>(čerstvá míchaná zelenina sypaná Balkánským sýrem)(A7)</i>	115,-
300 /	<i>Zeleninový salát s kuřecím masem a šunkou</i>	
100 g	<i>(čerstvá míchaná zelenina s grilovaným kuřecím prsem)</i>	125,-
300 /	<i>Zeleninový salát s medailonky z vepřové panenky</i>	
100 g	<i>(čerstvá míchaná zelenina s grilovanou vepř. panenkou)</i>	125,-
200 g	<i>Rajčatový salát s cibulkou</i>	40,-
200 g	<i>Okurkový salát se smetanou</i>	40,-

KUŘECÍ MASO

<i>150 g Kuřecí prsa a la katův šleh (k. prsa, cibule, paprika, s. okurek)(A1,13)</i>	<i>120,-</i>
<i>150 g Kuřecí Cordon Bleu (kuřecí prsa, šunka, eidam, trojobal)(A1,3,7,13)</i>	<i>135,-</i>
<i>150 g Kuře na kari se žampiony a mandlemi (A1,7,8,13)</i>	<i>125,-</i>
<i>150 g Smažený řízek z kuřecích prsou (A1,3,7,13)</i>	<i>120,-</i>
<i>150 g Přírodní kuřecí prsa se šunkou a Balkánským sýrem (A7,13)</i>	<i>130,-</i>
<i>150 g Loštický kuřecí řízek (anglická slanina, tvarůžky) (A1,3,7,13)</i>	<i>135,-</i>

VEPŘOVÉ MASO

<i>150 g Vepřová kotleta v sýrové omáčce (niva, pórek, smetana) (A1,3,7,13)</i>	<i>125,-</i>
<i>150 g Medailonky z vepřové panenky po Dijonsku (hrubozrnná hořčice, smetana) (A1,3,7,10,13)</i>	<i>135,-</i>
<i>150 g Smažená vepřová kotleta(A1,3,7)</i>	<i>120,-</i>
<i>150 g Smažená vepřová panenka (A1,3,7,13)</i>	<i>130,-</i>
<i>150 g Vepřová panenka po mexicku s medem, hořčicí a feferonami (A1,7,10,13)</i>	<i>135,-</i>
<i>150 g Vepřové panenka na jehle ve slaninovém kabátku (A1,13)</i>	<i>135,-</i>

POLÉVKY

- 0,22 l Česneková se ztraceným vejcem, šunkou, sýrem a krutony
(pokrm obsahuje alergenů A1,3,6,7,9,10,13) 35,-
- 0,22 l Česneková se ztraceným vejcem, šunkou, tvarůžkem a krutony
(pokrm obsahuje alergenů A1,3,6,7,9,10,13) 40,-
- 0,22 l Vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi
(pokrm obsahuje alergenů A1,3,6,7,9,10,13) 35,-
- 0,22 l dle denní nabídky 35,-

STEAKY

<i>150 g Steak z vepřové kotlety na barevném pepři (A1,9,10,13)</i>	<i>125,-</i>
<i>200 g Steak z vepřové kotlety na barevném pepři (A1,9,10,13)</i>	<i>140,-</i>
<i>150 g Steak z kuřecích prsou na barevném pepři (A1,9,10,13)</i>	<i>125,-</i>
<i>200 g Steak z kuřecích prsou na barevném pepři (A1,9,10,13)</i>	<i>135,-</i>

OMÁČKY KE STEAKŮM

<i>50 g Hořčicová (hrubozrnná hořčice, smetana) (A7,10)</i>	<i>35,-</i>
<i>50 g Česneková (česnek, smetana) (A7)</i>	<i>35,-</i>
<i>50 g Pepřová (zelený pepř, smetana) (A7)</i>	<i>35,-</i>

BEZMASÁ JÍDLA

100 g Smažený Camembert (A1,3,7)	100,-
100 g Smažený sýr Eidam (A1,3,7)	100,-
150 g Smažené tři druhy sýra (niva, camembert, eidam) (A1,3,7)	110,-
100 g Smažená niva (A1,3,7)	100,-
100 g Smažené tvarůžky (A1,3,7)	110,-
180 g Smažený květák (A1,3,7)	100,-

TĚSTOVINY

300g Špagety Aglio – olio s parmezánem (olivy, česnek, parmezán) (A1,3,7)	105,-
300g Špagety se smetanovou omáčkou (kuřecí prsa, anglická slanina, smetana) (A1,3,7)	125,-

RYBY

150 g Pstruh na česneku (A1,4,6,7,9,10) 125,-

150 g Pstruh na kmíně (A1,4,6,7,9,10) 125,-

150 g Pstruh na másle (A1,4,6,7,9,10) 125,-

Tato jídla je nutné objednat min. 30 minut předem. Cena pstruha dle skutečné váhy +10 g / 10,-.

DIETNÍ JÍDLA

150 g Kuřecí prsa na másle (A10) 110,-

Vyjma pokrmů smažených v trojobale, lze většinu jídel připravit bezlepkově a s použitím omezeného množství tuku a soli.

MOUČNÍKY

- 250 g Palačinka s ovocem a zmrzlinou (džem, ananas, jahody, mandle, šlehačka, čokoládový topping, 1x vanilková zmrzlina) (A1,3,6,7,8) 75,-
- 1 ks Mug cake – bezlepkový moučník zdobený šlehačkou a cukrovým toppingem (A3,6,7,8) 59,-

POHÁRY

- 250 g Ovocný pohár se zmrzlinou (A3,6,7) 85,-
(2x vanilková zmrzlina, ovoce, šlehačka, topping)
- 250 g Horké maliny (A3,6,7) 85,-
(2 kopečky vanilkové zmrzliny, maliny, šlehačka)
- 50 g Zmrzlina navíc - 1 kopeček (vanilka, čokoláda) (A7) 20,-
- 20 g Šlehačka navíc - 1 porce čerstvé šlehačky (A7) 20,-
- 1ks / 28 g Lentilky (čokoláda v polevě) 15,-

PŘÍLOHY

200g	<i>Šťouchané brambory s anglickou slaninou a cibulkou</i>	35,-
200g	<i>Brambory</i>	30,-
200g	<i>Hranolky (mražený polotovar)</i>	35,-
200g	<i>Ameriky (mražený polotovar)</i>	35,-
200g	<i>Krokety (mražený polotovar) (A7)</i>	35,-
200g	<i>Rýže</i>	30,-
300g	<i>Těstoviny (A1,3,7)</i>	35,-
200g	<i>Bramboráčky (mražený polotovar) (A1,3,7)</i>	40,-
200g	<i>Opékané brambory</i>	35,-
200g	<i>Anglická dušená zelenina na másle(A7)</i>	45,-
100g	<i>Zeleninová obloha ze sezónní zeleniny</i>	35,-
200g	<i>Fazolové lusky s anglickouo slaninou</i>	45,-
1 ks	<i>Topinka (A1)</i>	15,-
1 ks	<i>Chléb(A1)</i>	5,-
50g	<i>Tatarská omáčka Helmans(A3,7,10,13)</i>	20,-
50g	<i>Kečup</i>	15,-
50g	<i>Ďábelská omáčka(A3,7,10,13)</i>	25,-
50g	<i>Česneková omáčka(A3,7,10,13)</i>	25,-
1 ks	<i>Sázené vejce(A3)</i>	15,-

NĚCO K PIVU

2 ks/	Topinka s pikantní kuřecí směsí	110,-
120 g	(k. prsa, sýr, cibule, paprika) (A1,13)	
1 ks	Topinka se šunkou a sýrem (A1,7,13)	40,-
1 ks	Topinka s tvarůžkem a červenou cibulkou (A1,7,13)	40,-
250g	Smažené bramborové lupínky (mražený polotovar)	55,-

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU DVĚ HODINY PŘEDEM

250 g	Tatarský biftek + 10 ks topinek (A1,3,6,7,9,10,13)	250,-
100 g	Tvarůžkový tatarák + 6 ks topinek (A1,3,6,7,9,10,13)	150,-

POZNÁMKY:

- 1) *Doplatek za pstruha dle váhy, tzn. každých 10g navíc =10,-*
- 2) *Cena minutkových jídel zahrnuje i zeleninovou oblohu.*
- 3) *Uvedená gramáž masa je v syrovém stavu.*
- 4) *Za poloviční porce účtujeme 75% ceny.*
- 5) *Doba přípravy jídla je 20-30 minut.*
- 6) *Při velké vytíženosti kuchyně se může doba přípravy jídla prodloužit, v tomto případě budete obsluhou upozorněni.*
- 7) *Seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek, je přiložen*

Aktualizováno: 16. 1. 2019

PŘEJEME DOBROU CHUŤ!