

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRM

80g	Kachní játra na červeném víně, domácí pečivo (1)	120 Kč
80g	Tataráček z lososa, opečený toast (1,3)	140 Kč

POLÉVKY

0,33 l	Domácí kuřecí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky (1,3,9)	45 Kč
0,33 l	Mlýnská česnečka se šunkou sypaná sýrem, krutony (1,3,7)	45 Kč

KUŘECÍ MASO

200g	Kuřecí steak, grilovaná zelenina	190 Kč
150g	Kuřecí řízek, vařený brambor (1,3,7)	180 Kč
150g	Kuřecí směs s hranolkami, nebo topinkou, sypané sýrem	180 Kč
150g	Listový salát se sušenými rajčaty, filírovaný kuřecí steak	190 Kč
400g	Gnocchi s kuřecím masem, listovým špenátem, sypané parmezánem (1,3,7)	190 Kč

VEPŘOVÉ MASO

200g	Steak z vepřové panenky, pepřová omáčka, americké brambory (1,7)	220 Kč
200g	Špikovaná panenka sušenou švestkou v kabátku z anglické slaniny, hranolky (1, 7, 8)	240 Kč
150g	Vepřový řízek, vařený brambor (1,3,7)	190 Kč

HOVĚZÍ MASO

120g	Tatarský biftek, topinka (1, 3)	190 Kč
200g	Biftek na houbové omáčce, opékané selské brambory, (1,7)	290 Kč
250g	Filírovaný irský flank steak, hranolky, barbecue omáčka (1)	250 Kč

RYBY

200g	Steak z tuňáka, vařený brambor, citronový dip, salát (3,7,10)	290 Kč
200g	Steak z lososa na zeleninovém salátu, opečený toast (1,3)	280 Kč
400g	Tagliatelle se smetanovou omáčkou a kousky lososa (1,3,7)	240 Kč

BEZMASÉ JÍDLA

120g	Smažený sýr, vařené brambory, tatarka (1,3,,7,10)	180 Kč
400g	Ratatouille s parmezánem (7)	140 Kč
120g	Grilovaný hermelín na zeleninovém salátu, domácí pečivo (1,7)	180 Kč

DEZERT

Zmrzlinový pohár s malinami a šlehačkou (7)	65 Kč
Semifréddo dezert – dle aktuální nabídky (1,3,7)	80 Kč

DRESING

Tatarka (3,10)	20 Kč
Kečup	20 Kč
Dip – citronový, česnekový, (3,10)	20 Kč

PŘÍLOHY

hranolky / americké brambory / vařené brambory / opékané brambory / selské brambory /	35 Kč
--	-------

PEČIVO	15 Kč
---------------	-------

NĚCO K PIVU

1 ks Utopenec, pečivo (10,1)	75 Kč
1 ks Nakládaný hermelín, pečivo (7,1)	85 Kč
1 ks Pivní hříbek, pečivo (1)	75 Kč



PŘEJEME DOBROU CHUŤ

Seznam alergenů je součástí jídelního lístku

Poslední objednávku je možné objednat půl hodiny před zavírací dobou.