

Menší snackové menu

1. 1 ks Domácí utopenec, 1 ks chléb
2. 1 pc Nakládané olomoucké syrečky, 1 ks chléb s máslem a cibulí
3. 100 g Grilovaný balkánský sýr, ve slanině s česnekem ,ciabatta
4. 100 g Grilovaný hermelín na chlebovém toastu ve slanině s brusinkami
5. 1 ks Špekový chleba z grilu, grilovaná cibule se slaninou na topince z grilu zapečené sýrem a slaninou

Polévky

6. 0,33 l Vývar, domácí nudle, játrové knedlíčky
7. 0,33 l Polévka dle denní nabídky

Speciality kuchyně

8. 200 g Svatební svíčková na smetaně, pečínka z hovězího válečku protknutá slaninou, podlitá smetanovou omáčkou z kořenové zeleniny bez přidání mouky, podávaná s restovanými špekovými knedlíky, plátkem citrónu, brusinkami a domácí šlehačkou
9. 300 g Pečené koleno
chléb, okurek, beraní roh, cibule, křen, hořčice
10. 200 g Hovězí líčka na víně
se šťouchaným bramborem
11. 250 g Vepřové výpečky
Vepřová plec, špekový knedlík, bílé zelí
12. 200 g Zvěřinový guláš
Špekový knedlík

Poloviční porce nepodáváme

Ryby

„Aktuální nabídku z těchto ryb Vám ochotně sdělí obsluha“.
Výsledná cena ryb je ovlivněna váhou.

porce ryby cca 150 - 500 g

Na grilu s bylinkami v olivovém oleji

100 g Pstruh

100 g Červený pstruh

100 g Štika

100 g Kapr

100 g Amur

Doporučené přílohy: ratatouille, ciabatta s parmezánem,
restovaná červená čočka

Doporučené vína z našeho Vinného lístku: SAUVIGNON CEPAGE pozdní sběr,
RYZLINK RÝNSKÝ pozdní sběr
ZWEIGELTREBE RÓSE

100 g Pstruh po mlynářsku na olivovém oleji s bylinkami

100 g Červený pstruh po mlynářsku na olivovém oleji s bylinkami

100 g Pstruh pečený v sezamové strouhance

100 g Kapr smažený

100 g Kapr na česneku a pivě, slanina, cibule, pivo, chléb bez kůrky

Máme čerstvé české ryby chlazené na ledové tříšti.

Poloviční porce nepodáváme

Těstoviny a rýže

13. 250/100 g Špecle se sýrovou omáčkou zapečené nivou ,
cibulka, žampiony, niva, tavený sýr, smetana
14. 250/120 g Špecle s grilovanou panenkou a hříbky restované na cibuli
se slaninou a hříbky ve smetaně s grilovanými medailónky z panenky
15. 300 g Špagety s rajčaty
S česnekem , bazalkou a parmezánem
16. 250 g Vařené pirohy s rybí náplní
Smetanová omáčka s čerstvým koprem
17. 250/180g Kuřecí prso supreme
Rizoto se špenátem a parmazánem
18. 300 g Houbové rizoto s parmazánem
(rýže, hříbky, cibule, bílé víno, parmazán)

Domácí bramborák

(z čerstvých brambor, smažený na sádle)

19. 250 g Bramborový placek
20. 250/150 g Bramborový placek s masovou směsí s grilu
Vepřová panenka ,kuřecí maso , zelenina (možná pikantní varianta)
21. 250/100 g Bramborový placek s tvarůžkama
22. 250/150 g Bramborový placek se zelím a uzeným
23. 250/200 g Ondrášovy panenky, medailónky z panenky v bramborákovém těstě

Na objednávku - 48 hodin předem

- 100 g Tatarský biftek z hovězí svíčkové se vším jak má být
- 1 ks Pečená kachna, červené a bílé zelí, variace knedlíků (cca 2,1 kg)

Poloviční porce nepodáváme

Jídla z grilu, řízky a sýry

24. 200g Grilovaný kančí hřbet s brusinkovou omáčkou
25. 250 g Grilovaná krkovice na žampionovém ragů
26. 200 g Grilovaná vepřová panenka na olivovém oleji s bylinkami
27. 200 g Grilovaná panenka s hříbkovou omáčkou
28. 200 g Grilovaná panenka s pepřovou omáčkou
29. 200 g Vepřová panenka s grilovanou cuketou a paprikou
30. 150 g Grilované kuřecí prso na olivovém oleji s bylinkami
31. 150 g Grilované kuřecí prso plněné nivou a olivami
32. 150 g Grilované kuřecí prso plněné špenátem, slaninou a parmezánem
33. 250g Grilované kachní prso na pomerančích (možnost medium)
34. 200 g Zlaté dukáty z vepřové panenky ochucené hořčicí a česnekem, balené ve slanině, v trojobalu, dozlatova vysmažené
35. 250 g Smažený vepřový řízek z krkovice na sádle
36. 150 g Smažený kuřecí Cordon Bleu plněný slaninou, šunkou a ementálem
37. 150 g Smažený kuřecí řízek
38. 150 g Smažený sýr
39. 100 g Smažený hermelín
40. 100 g Smažené tvarůžky

**Doporučené vína z našeho Vinného lístku: SAUVIGNON CEPAGE pozdní sběr,
RYZLINK RÝNSKÝ pozdní sběr
ZWEIGELTREBE RÓSE**

Poloviční porce nepodáváme

Saláty

41. 120/300 g **Salát s kuřecími kousky v pršutu z grilu**, čerstvá zelenina, olivy a trhaný římský salát ochuceným domácím jogurtovým dresingem, podáváme s ciabattou zapečenou parmezánem
42. 120/300 g **Salát s grilovanou rybou**, čerstvá zelenina, olivy a trhaný římský salát ochuceným domácím jogurtovým dresingem, podáváme s ciabattou zapečenou parmezánem
43. 100/300g **Salát z červené řepy s grilovaným řeckým sýrem ve slanině**, červená řepa, čekanka, jablko, dresing z hrubozrné hořčice podávané z rozpečenou ciabattou
44. 120/300 **Salát cézar**
Římský salát, krutónky z bílého pečiva, parmazán, kuřecí maso, dresing(olivový olej,hořčice,ančovičky,sůl,pepř)
45. 250 g **Míchaný salát**, rajčata, kapie, okurek, cibule, ledový salát
46. 250 g **Šopský salát**, rajčata, kapie, okurek, cibule, balkánský sýr, čubrica
47. 250 g **Řecký salát**, rajčata, kapie, okurek, červená cibule, olivy, listový salát, sýr feta, oregano

Dětská jídla

48. 100/100 g **Přírodní kuřecí prsíčko** zapečené šunkou a sýrem, hranolky, kečup
49. 80/100 g **Smažené kuřecí řízečky**, hranolky, kečup
50. 50/100 g **Smažený sýr eidam 45%**, hranolky, kečup
51. 80/80 g **Smetanové špecle s kuřecím masem**
52. 100 g **Svatební svíčková na smetaně**

Ke každému dětskému jídlu malé překvapení navíc

Poloviční porce nepodáváme

Přílohy

P1.	250 g	Špenátové brambory z pánve na sádle, cibule, špenát, česnek
P2.	250 g	Chřestové brambory z pánve na sádle, cibule, chřest, česnek
P3.	250 g	Staročeské brambory restované na pánvi, cibule, slanina
P4.	200 g	Opečené brambory na pánvi s cibulí
P5.	250 g	Vařené brambory ve slupce
P6.	200 g	Hranolky
P7.	200 g	Restovaná červená čočka
P8.	250 g	Ratatouille, restovaná zelenina na olivovém oleji (rajčata, lilek, cuketa, cibule, česnek, paprika a koření)
P9.	3ks	Ciabatta rozpečená
P10.	3ks	Ciabatta zapečená parmezánem
P11.	1ks	Chléb
P12.	50 g	Dip tatarka, kečup, d'ábelka

Cukrárna

53.	3ks	Domácí borůvkové kynuté knedlíky
54.	1ks	Palačinka s domácí marmeládou a šlehačkou
55.	1ks	Palačinka se zmrzlinou a šlehačkou
56.	1pc	Zmrzlinový pohár, 3 kopečky zmrzliny se šlehačkou a cukrářským piškotem
57.	1ks	Klasický medový dort MARLENKA
58.	1ks	Medový dort MARLENKA s kakaem
59.	1pc	Šlehačka
60.	1pc	Šlehačka (malá porce)

Hmotnost veškerých surovin je uvedena v syrovém stavu