

DENNI MENU

polévky / soups

0,3 l	Hovězí vývar s masem, nudlemi a zeleninou (A:1a,3,7,9) /Beef consomme with meat, noodles and vegetables/	50,-
0,30 l	Kulajda (A:1a,3,7,9) /Creamy wild mushroom soup with egg, potatoes and dill/	50,-
0,3 l	Polévka z červené čočky (A:1a,7,9) /Red lentil soup/	50,-

hlavní jídla / main courses

150 g	Smažený krůtí řízek s bramborovou kaší a kyselou okurkou (A:1a,3,7) /Chicken schnitzel with mashed potatoes and gherkin/	180,-
150 g	Indické kuřecí kari s kokosovým mlékem, koriandrem a rýží (A:) /Indian chicken curry with coconut milk, coriander and rice/	180,-
300 g	Tagliatelle s vepřovou panenkou, houbovou omáčkou, rukolou a parmezánem (A:1a,3,7,9) /Tagliatelle with pork tenderloin, mushroom sauce, rocket and parmesan/	180,-
200 g	Grilovaný steak z lososa na salátě caesar (A:1a,3,4,7,10) /Grilled salmon steak with caesar salad/	330,-

dezerty/dessert

1 ks	Čokoládový cheesecake (A:1a,3,7,8) /Chocolate cheesecake/	100,-
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8) /Warm pear tart with custard/	100,-
1 ks	Čokoládový fondant se zmrzlinou (A:1a,3,7) /Chocolate fondant with ice cream/	115,-
1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8) /Crushed strawberries with custard/	120,-
1 ks	Creme Brulleé (A:3,7) /Creme Brulleé/	90,-

Note: Please get your information about allergens from our serving staff.

Nº 10
RESTAURANT & BAR

sobota 15. listopad 2025