





STÁLÁ POLEDNÍ NABÍDKA 26.9. – 2. 10. (do 15h)

KULAJDA brambory kopr žampiony zastřené vejce	55,-
KONFITOVANÁ HOVĚZÍ LÍČKA červené víno	
restovaná kořenová zelenina se žampiony zauzené bramborové pyré	219,-
VEPŘOVÝ / KUŘECÍ ŘÍZEK domácí bramborový salát citron	195,-



VEGETARIÁNSKÉ PONDĚLÍ 26.9. (do 15 h)

 ZELENINOVÝ KRÉM krutony pesto	24/39,-
 SMAŽENÝ SÝR vařené brambory pažitka domácí tatarská omáčka	149,-
GRILOVANÉ MEDAILONKY Z PEČENĚ omáčka z pečených paprik grilovaná polenta zelené fazolky	169,-
BRAMBOROVÉ HALUŠKY kysané bílé zelí trhané vepřové žebro smažená cibulka pažitkový olej	149,-
DEZERT domácí perník kakaový krém čokoláda borůvky	69,-



RYBÍ ÚTERÝ 27.9. (do 15 h)

 DRÚBEŽÍ VÝVAR maso zelenina špenátová palačinka	24/39,-
 DOMÁCÍ ŠPAGETY FRUTTI DI MARE kousky tmavé tresky krevetky chobotničky křupavá zelenina olivy bazalkové pesto parmazán	185,-
KUŘECÍ RARÁŠCI pивní těstíčko bramborová kaše okurkový salát	159,-
GRILOVANÉ JEHNĚČÍ KEBABY domácí pita chleba salsa z grilované zeleniny dip chipotle listový salátek	149,-
DEZERT domácí perník kakaový krém čokoláda borůvky	69,-



SLADKÁ STŘEDA 28.9. (do 15 h)

 ŠUMAVSKÁ BRAMBORAČKA	24/39,-
 NADÝCHANÉ PALAČINKY javorový sirup ovoce zakysaná smetana šlehačka + polévka	135,-
KONFITOVANÁ KACHNÍ ¼ roláda z listového těsta a zelí opečený bramborový škubánek šťáva z výpeku	195,-
SMAŽENÉ KRÚTÍ KARBANÁTKY čedar gouda štouchaný brambor karotkový salát s jablkem	159,-
DEZERT domácí perník kakaový krém čokoláda borůvky	69,-

BURGEROVÝ ČTVRTEK 29.9. (do 15 h)

 BORŠČ zelenina řepa maso brambor zakysaná smetana kopr	24/39,-
 CHEESEBURGER hovězí maso niva slanina salát rajče BBQ dip cibulová marmeláda domácí cibulové kroužky	185,-
RAKOUSKÝ GRÖSTEL vepřová panenka brambory slanina cibule sázené vejce čerstvý špenát bylinky čerstvý sýr	169,-
PEČENÁ KUŘECÍ ROLÁDA nádivka bramborová kaše rajčatový salát	149,-
DEZERT domácí perník kakaový krém čokoláda borůvky	69,-

ŘÍZKOVÝ PÁTEK 30.9. (do 15 h)

 KRÉM Z PEČENÝCH PAPRIK ravioly	24/39,-
 KUŘECÍ ŘÍZEK bylinková strouhanka bramborový salát kyselá okurka	159,-
TACOS trhané kuřecí maso okurkový relish medová majonéza guacamole pico de gallo čedar malé hranolky	185,-
KŘUPAVÝ BŮČEK zelná placka okonomiyaki sladkokyselá omáčka smažená cibule	149,-
DEZERT domácí perník kakaový krém čokoláda borůvky	69,-

VÍKENDOVÁ NABÍDKA 1. 10. – 2. 10. (do 15 h)

KULAJDA | brambor | kopr | žampiony | zastřené vejce 55,-

DRŮBEŽÍ VÝVAR | maso | zelenina | domácí nudle 54,-

H **GRILOVANÉ KUŘECÍ PRSO** | restovaný špenát | pečený brambor | sýrová omáčka 195,-**HOVĚZÍ MASO PO BURGUNDSKU** | bramborové lokše | restovaná zelenina 185,-**KONFITOVANÁ HOVĚZÍ LÍČKA** | červené víno
| restovaná kořenová zelenina se žampiony | zauzené bramborové pyré 219,-**VEPŘOVÝ ŘÍZEK / KUŘECÍ ŘÍZEK** | domácí bramborový salát | citron 195,-**DEZERT** | domácí perník | kakaový krém | čokoláda | borůvky 69,-**PEČENÉ MASO NA KOSTI 28.9. – 11.10.**
SPECIÁLNÍ NABÍDKA OD 15:00**500g | KONFITOVANÁ HOVĚZÍ ŽEBRA** | červené víno
| konfitovaný brambor | dip z pečeného česneku | 419,-**250g | GRILOVANÝ VEPŘOVÝ TOMAHAWK**
| salsa z grilované zeleniny | sázené vejce | BBQ dip 259,-**3ks | SMAŽENÉ KUŘECÍ PALIČKY** | panko strouhanka | sweet chilli dip | salát coleslaw 189,-**K TĚMTO POKRMŮM DOPORUČUJEME:****PILSNER URQUELL NEFILTROVANÝ** 0,48l / 61,-**RIOJA CRIANZA | ESP – Bodegas Leze Garcia | Suché** 0,15l / 99,-**DOPORUČENÉ NÁPOJE****CUVÉE ROSÉ** | vinařství OBELISK | polosuché | 0,15l 89,-**ŠPORK GIN & TONIC** | Špork Craft Gin & Thomas Henry Tonic 129,-**RŮŽOVÝ GIN & RŮŽOVÝ TONIC** | Pink Gin Gordons & Schweppes pink tonic 119,-**APEROL SPRITZ** | Aperol | Perlsecco | soda | pomeranč 109,-**MEDOVÁ HRUŠKA 35 %** | Špork | 4cl 79,-**KOZLOVICE** | Pivní pálenka světlá | tmavá | 4cl 59,-**ČAJ Z ČERSTVÉ MÁTY** | citron | med 69,-**ČAJ Z ČERSTVÉHO ZÁZVORU** | citron | med 69,-**DOMÁCÍ PEČENÝ ČAJ** | citron | med 69,-

3.11. od 18:00 se můžete těšit na degustační večer s Markem Fichtnerem. Rezervujte místa včas!
