

Týdenní nabídka

Podáváme od 11.00 do 20.00

Sobota od 12.00 do 20.00 / Neděle od 12.00 do 19.00

POLÉVKA dle denní nabídky
65 Kč / 69 Kč

Domácí vajíčková pomazánka, podávaná s řeřichou, ředkvičkami a kváskovým
chlebem
105 Kč

Mladý kozí sýr s koriandrem podávaný s jemným hruškovým čatní
a ořechovým pestem
135 Kč

Zapečený sandwich s pečenou šunkou, sýrem a křenovou majonézou, podáváme
s okurkovým dipem
150 Kč

Zapečený sandwich s grilovanými paprikami, pestem a uzeným sýrem, podávaný
s listovým salátkem a cherry rajčátky
150 Kč

Francouzský quiche s fenyklem, jablíčkem a kozím sýrem, podávaný s malým
sezónním salátkem
160 Kč

Quiche s chorizem, cheddarem a cherry rajčátky, podávaný s malým sezónním
salátkem
160 Kč

Teplý salát s grenaille brambůrky, pancettou, bruselskými kapustičkami
a glaze z červené řepy
175 Kč

Salát s anglickým roastbeefem nebo kozím sýrem, karamelizovanými cibulkami
a pečenou řepou, podávaný s domácím pečivem
180 Kč

Čerstvé pappardelle s pomalu pečenou trhanou kachnou, křupavou cibulkou
a kachním demi glace
180 Kč

Domácí bulka se zauzeným, pomalu pečeným kachním masem, koriandrovou
majonézou a zimním salátkem z červeného zelí
180 Kč

Doporučujeme se skleničkou Crianza Rioja Tempranillo 0,1l
Bodegas Patrocinio, suché, 14 %, Španělsko
90 Kč

Pomalu pečená trhaná jehněčí plec na červeném víně a kořenové zelenině,
podávaná se štouchanými bramborami
185 Kč

Rozmarýnová focaccia, podávaná se sušenými rajčátky a nakládanými olivami
K vínu:
75 Kč

Matcha cupcake s krémem z bílé čokolády
69 Kč

Malinovo-banánové smoothie s chia semínky
75 Kč

V našich receptech používáme ingredience zařazené na seznam alergenů.
Informace o obsažených alergenech Vám rádi poskytneme na vyžádání u obsluhy.

Weekly menu

Served from 11.00 to 20.00

Saturday from 12.00 to 20.00 / Sunday from 12.00 to 19.00

Soup of the day
65 CZK / 69 CZK

Homemade egg spread, served with watercress, radishes and bread
105 CZK

Young goat cheese with coriander served with a delicate pear chutney
and walnut pesto
135 CZK

Baked sandwich with baked ham, cheese and horseradish mayonnaise, served
with cucumber dip
150 CZK

Baked sandwich with grilled peppers, pesto and smoked cheese, served
with green salad and cherry tomatoes
150 CZK

French quiche with fennel, apple and goat cheese, served with a seasonal salad
160 CZK

Quiche with chorizo, cheddar cheese and cherry tomatoes, served with a small
seasonal salad
160 CZK

Fresh pappardelle with slow-baked shredded duck, crispy onion
and duck demi-glace
180 CZK

Homemade bun with smoked, slow-roasted duck meat, cilantro mayonnaise
and red cabbage salad
180 CZK

Glazed potatoes in maple syrup, with brussels sprouts and pancetta
with a cream of beetroot
175 CZK

We recommend with a glass of Rioja Crianza Tempranillo 0,11
Winery Bodegas Patrocinio, Spain, 14 %, dry
90 CZK

Salad with English roast beef or goat cheese, caramelized onions and roasted
beetroot, served with homemade bread
180 CZK

Slow-cooked pulled lamb in red wine and root vegetables, served with mashed
potatoes
185 CZK

Try with wine:
Rosemary focaccia, served with sun-dried tomatoes and marinated olives
75 CZK

Matcha cupcake with white chocolate cream
69 CZK

Raspberry-banana smoothie with chia seeds
75 CZK

In our recipes use ingredients included on the list of allergens.

The information contained on allergens will be provided upon request from the operator.