

# 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 grilovanými paprikami, pestem a uzeným sýrem, podávaný s malým sezonním salátkem  
150 Kč

Zapečený sandwich s mozzarellou, španělskou šunkou Jamón Serrano a pestem, podávaný s malým sezonním salátkem  
155 Kč

Francouzský quiche s chřestem a parmezánem, podávaný s malým sezonním salátkem  
160 Kč

Francouzský quiche Lorraine se slaninkou a ementálem, podávaný s malým sezonním salátkem  
160 Kč

Sandwich s trhaným kachním konfitem, rajčaty a slaninou, podávaný se salátem coleslaw  
175 Kč

Bramborové gnocchi s bešamelovou omáčkou, špenátem a grana padano  
170 Kč

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

Doporučujeme se skleničkou Welschriesling 0,1l  
vinařství Fegerl, suché, 11,5 %, Weinviertel, Rakousko  
62 Kč

Boeuf bourguignon podávané s bramborovou kaší  
190 Kč

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

Brownies z červené řepy s letním ovocem a horkou čokoládou  
94 Kč

Točený ležák Bohemian Lager z minipivovaru Two Tales 0,4l  
70 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 grilled peppers, pesto and smoked cheese, served with a small  
seasonal salad  
150 CZK

Baked sandwich with mozzarella, Spanish ham Jamon Serrano and pesto, served  
with a small seasonal salad  
155 CZK

French quiche with asparagus and parmesan, served with a small seasonal salad  
160 CZK

French quiche Lorraine with bacon and emmentaler, served with a small seasonal  
salad  
160 CZK

Sandwich with duck confit, tomatoes and bacon, served with salad coleslaw  
175 CZK

Potato gnocchi with bechamel sauce, spinach and Grana Padano  
170 CZK

We recommend with a glass of Welschriesling 0,1l  
Winery Fegerl, dry, 11,5 %, Weinviertel, Austria  
62 CZK

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

Boeuf bourguignon served with potato purée  
190 CZK

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

Beetroot brownies with summer fruit and hot chocolate  
94 CZK

Draft Bohemian lager from brewery Two Tales 0,4l  
70 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.