

Týdenní nabídka

Podáváme od 11.00 do 20.00

POLÉVKA dle denní nabídky
65 Kč

Domácí vajíčková pomazánka, podávaná s rajčátky a kváskovým chlebem
105 Kč

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

Quiche s pečenou podzimní dýní, rozmarýnem a karamelizovanou cibulkou,
podávaný s listovým salátkem
160 Kč

Gravlax sandwich - celozrnný sandwich s marinovaným lososem, listovým
salátkem, kapary, koprem a krémovým sýrem
170 Kč

Čerstvé těstoviny s pancettou a černými olivami v rajčatové salse a sýrem
ricotta salata
165 Kč

Salát s červenou čekankou, hruškami, sušenými švestkami a gorgonzolou,
s medovo-hořčicovou zálivkou, cibulkou a domácím pečivem
175 Kč

Dušené kuřecí prsíčko na smetaně a bílém víně se špetkou červené papriky,
podávané s jemnými nočky
180 Kč

Doporučujeme se skleničkou francouzského Sauvignon Blanc 0,1l
Vinařství Richemer, Cotes de Thau, 12,5 %, suché
61 Kč

Domácí švestkové knedlíky z bramborového těsta, sypané mákem, přelitě
přepuštěným máslem, podávané s krémovou smetanou
pro ty, kteří nemají mák v oblíbě nabízíme i variantu s tvarohem
125 Kč

K vínu:
Marinované olivy se sušenými rajčátky, podávané s domácím pečivem
75 Kč

Malinovo-banánové smoothie s chia semínky
75 Kč

Český točený jablečný cider Magnetic Apple 0,3l
65 Kč

Hugo Spritz S&I
120 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

Soup of the day
65 CZK

Homemade egg spread, served with tomatoes and bread
105 CZK

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

Quiche with roasted pumpkin, rosemary and caramelized onions, served
with small salad
160 CZK

Gravlax sandwich - whole wheat sandwich with marinated salmon, salad,
capers, dill and cream cheese
170 CZK

Fresh pasta with pancetta and black olives in tomato salsa, served with ricotta
salata cheese
165 CZK

Salad with red radicchio, pears, prunes and gorgonzola, with honey-mustard
dressing, onion and homemade bread
175 CZK

Slow-cooked chicken breast with cream, white wine and pinch of red pepper,
served with homemade gnocchi
180 CZK

We recommend with a glass of French Sauvignon Blanc 0,1l
winery Richeimer, Cotes de Thau, 12.5%, dry
61 CZK

Homemade plum dumplings, served with poppy seeds, melted butter and sweet
cream
Try it with curt instead of poppy seed, if You are not a poppy lover
125 CZK

Try with wine:
Marinated olives with sun-dried tomatoes, served with homemade bread
75 CZK

Raspberry-banana smoothie with chia seeds
75 CZK

Czech draft apple cider Magnetic Apple 0,3 l
65 CZK

Hugo Spritz S&I
120 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.