

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

Tuňáková pomazánka s koprem a kapary, podávaná s pečivem
105 Kč

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

Paštika s pečeným vepřovým masem podávaná s pošírovanou hruškou v portském
víně, kváskový chléb
135 Kč

Francouzský quiche s brokolicí, sýrem a mandlovými lupínky, podávaný
se sezonním salátkem
160 Kč

Salát z francouzské zelené čočky, uzenou šunkou, křepelčím vajíčkem a pečenými
rajčátky
165 Kč

Salát s jablky, kedlubnou, červenou řepou a kroketami z kozího sýra, podávaný
s domácím pečivem
175 Kč

Lasagne s italským ragù, bešamelovou omáčkou a parmezánem
175 Kč

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

Doporučujeme se skleničkou italského Chianti DOCG 0,1l
vinařství Fatoria Pogni, Toskánsko, 12,5 %, suché
65 Kč

Kaštanové crème brulée
89 Kč

Amaretto dortíček z červené řepy, čokolády s vanilkovým krémem
94 Kč

Malinovo-banánové smoothie
75 Kč

Voňavý hruškový punč s pálenkou
115 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

Tuna spread with dill and capers, served with bread
105 CZK

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

Pâté with roast pork served with poached pear in port wine, bread
135 CZK

French quiche with broccoli, cheese and almonds, served
with a seasonal salad
160 CZK

Salad of French green lentils, smoked ham, quail egg and roasted tomatoes
165 CZK

Salad with apples, colrabi, beetroot and goat cheese croquettes served
with homemade bread
175 CZK

Lasagna with Italian ragout, bechamel sauce and Parmesan
175 CZK

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

We recommend with a glass of Chianti DOCG 0,1l
Winery Fatoria Pogni, Tuscany, 12,5 %, dry
65 CZK

Chestnut crème brûlée
89 CZK

Amaretto cake with beetroot, chocolate and vanilla cream
94 CZK

Raspberry-banana smoothie
75 CZK

Pear punch with pear brandy
115 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.