



DENNÍ MENU ~ RESTAURACE 11.00 – 14.00H

PONDĚLÍ 09.03.

Hrachová polévka s uzeninou

Kuřecí kung pao s asijskou zeleninou, jasmínovou rýží a sojovým glazé	175.-
Pečená krkovice, dušený špenát zjemněný smetanou, bramborový knedlík	180.-
Vepřová panenka z grilu, pepřová omáčka, hranolky	188.-
ŘECKÝ SALÁT trhané saláty, fresh zelenina, olivy, tzatziki dresink, kuřecí gyros, bylinková bageta	185.-

ÚTERÝ 10.03.

Silný vývar z uzených žeber s bramborem

Plněná paprikový lusk mletým masem, rajská omáčka, jasmínová rýže	175.-
Smažené česnekové kotletky, sváteční bramborový salát s majonézou a zeleninou	185.-
Vídeňská roštěná dušená ve vlastní šťávě s lesními hříby, bramborová kaše, vídeňská cibulka	195.-
PAD THAI rýžové nudle, tamarindová omáčka, pak choi, ořechy, limeta, jarní cibulka, kuřecí prsa	185.-

STŘEDA 11.03.

Valašská kyselica

Pečené krůtí ramínko na tymiánu a česneku (vykostěné), bramborová kaše, pickles zelenina	180.-
Tagliatelle s bazalkovým pestem, pražené semínky, kuřecí prsa, parmezán	185.-
Filírovaná panenka z grilu, fazolové lusky restované se slaninou, opékaný brambor, oili mayo	195.-
POKE BOWL norský losos, avokádo, fava fazolky, limeta, poke omáčka, jasmínová rýže, koriandr	228.-

ČTVRTEK 12.03.

Hovězí vývar s rýží a hráškem

Sekaná pečeně, dušená kapusta, vařený brambor s máslem	175.-
Hovězí na pepři, jasmínová rýže, rajčatový salát s cibulí	185.-
Kuřecí prso gratinované parmezánem, pečené brambory s cherry rajčátky a slaninou, dip z hrubozrnné hořčice	195.-
JACK DANIELS BURGER vyzrálé hovězí, medová jack daniels omáčka, slanina, čedar, rukola, rajče, hranolky	199.-

PÁTEK 13.03.

Jihočeská kulajda

TIROLER GRÖSTLR restované brambory s vepřovým, kuřecím a uzeným masem, cibule, česnek, volské oko, zelný salát s kmínem	175.-
QURRITO smažené kuřecí v tortille, čedar, bbq omáčka, salát, hranolky	185.-
Grilované kachní prso, pyré z červeného zelí, rozmarýnové grenaille, karotka na másle	198.-
STEAK MENU Steak z vyzrálé Plumy (Španělsko 21 dní zrání), chimichuri salza, grilovaný lusk papriky, hřebínek slaniny, opékané grenaille s máslem a tymiánem	228.-