

TÝDENNÍ MENU: 19. – 23.11. 2018

Polévka:

0,25 l Francouzská cibulová se zapečeným toustem
sýrem Gruyère 65 Kč
A: 1,3,7,12

Hlavní pokrmy:

150 g Lososové karbanátky s kapary, míchaný zeleninový
salát s koprovným dipem, brambory grenaille s jarní
cibulkou 185 Kč
A: 1,3,4,7,12

150 g Hovězí maso dušené ve vlastní šťávě s vejcem, okurkou
a uzeninou, jasmínová rýže, kyselá okurka 155 Kč
A: 1,3,12

5 ks Naše kynuté lívance přelitý javorovým sirupem
s vlašskými ořechy, podávané s vanilkovým
koktejlem 125 Kč
A: 1,3,7,8,12

Dezerty:

1 ks Dezert z denní nabídky 65/85 Kč

SPECIALITY KUCHARŮ

Hlavní pokrmy:

250 g Těstoviny linguine s restovaným chřestem a pancettou,
sypané sýrem pecorino 225 Kč
A: 1,3,7

250 g Plněný ananas směsí jasmínové rýže, grilovaných krevet,
česneku, zázvoru, ananasu a koriandru, přelitý kokosovým
mlékem s kari 295 Kč
A: 2,6,9,10,12

250 g Pečené jehněčí kolínko na lůžku z dušeného špenátu,
demi glace, bramborové knedlíky 325 Kč
A: 1,3,7,9,12

WEEKLY MENU: 19th –23th November 2018

Soup:

0,25 l French onion soup with baked toast and
Gruyère cheese 65 CZK
A: 1,3,7,12

Main courses:

150 g Salmon burgers with capers, mixed vegetable salad with
dill dip, grenaille potatoes with spring onion 185 CZK
A: 1,3,4,7,12

150 g Beef stewed in own sauce with egg, cucumber and smoked
meat, jasmine rice, sour cucumber 155 CZK
A: 1,3,12

5 pc Our boiled pancakes topped with maple syrup with walnuts,
served with vanilla cocktail 125 CZK
A: 1,3,7,8,12

Desserts:

1 pc Dessert of the day 65/85 CZK

CHEF'S SPECIALITIES

Main courses:

250 g Pasta linguine with roasted asparagus and pancetta,
sprinkled with pecorino cheese 225 CZK
A: 1,3,7

250 g Pineapple filled with a mixture of jasmine rice, grilled
shrimps, garlic, ginger, pineapple and coriander,
coconut milk with curry 295 CZK
A: 2,6,9,10,12

250 g Roasted lamb knee on a bed of steamed spinach,
demi glace, potato dumplings 325 CZK
A: 1,3,7,9,12