

POLEDNÍ MENU

LUNCH MENU

19. 2. 2026



ZELNÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM A BRAMBOREM

Cabbage soup with smoked meat and potatoes

HOVĚZÍ VÝVAR S MASEM, KOŘENOVOU ZELENINOU, NUDLEMI A JÁTROVOU ZAVÁŘKOU

beef broth with meat, root vegetables, noodles and liver dumplings

0,20 l – 45 Kč

0,40 l – 59 Kč

DÝŇOVÉ RIZOTO Z RÝŽE CARNAROLI SE SUŠENÝMI RAJČATY GRILOVANÉ KRŮTÍ STRIPSY, BAZALKOVÉ PESTO, PARMEZÁN

pumpkin risotto made from carnaroli rice with dried tomatoes
grilled turkey strips, basil pesto, parmesan cheese

219 Kč

HOVĚZÍ PEČENĚ NA HOUBÁCH JASMÍNOVÁ RÝŽE NEBO NÁŠ HOUSKOVÝ KNEDLÍK

roast beef with mushrooms
jasmine rice or our bread dumplings

199 Kč

GULÁŠ Z KANČÍ PLECE VARIACE KNEDLÍKŮ (ŠPEKOVÝ, HOUSKOVÝ), ČERSTVÁ CIBULKA

guláš from wild boar shoulder
variations of dumplings (bacon, bread), fresh onion

199 Kč

PEČENÁ KUŘECÍ ROLÁDA PLNĚNÁ MOZZARELLOU, LISTOVÝM ŠPENÁTEM A ŠUNKOU MÁSLOVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE

roasted chicken roll stuffed with mozzarella
spinach and ham, buttered mashed potatoes

195 Kč

ŠUNKOFLEKY S TRHANÝM UZENÝM ŽEBREM A ROZŠLEHANÝM VEJCEM, ZNOJEMSKÁ OKURKA

ham and smoked ribs
with beaten egg, znojemska cucumber

185 Kč

PEČENÉ ČEVABČIČI Z MLETÉHO VEPŘOVÉHO MASA VAŘENÝ BRAMBOR S KMÍNEM, HOŘČICE, ČERSTVÁ CIBULE

baked čevabčiči made from minced pork
boiled potatoes with cumin, mustard, fresh onion

185 Kč

SMAŽENÝ SÝR GOUDA, HRANOLKY, TATARSKÁ OMÁČKA

Fried Gouda cheese, French fries, tartar sauce

179 Kč

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY, VANILKOVÝ KRÉM S RUMEM, MOUČKOVÝ CUKR

Ducats buns with vanilla cream, rum, sugar

Malá porce – 79 Kč

Velká porce – 185 Kč

