

JARNÍ MENU

čtvrtek 13.–neděle 16. dubna 2017

• PŘEDKRM

- | | | |
|-------|---|--------|
| 100 g | Telecí brzlík s dušenou jarní zeleninkou
(fialový květák, chřest, žlutá mrkev) | 135 Kč |
| 70 g | Chřest opečený na másle
s pažitkovo-smetanovým přelivem | 79 Kč |

• POLÉVKA

- | | | |
|-------|------------------------------|-------|
| 0,2 l | Kapučino z medvědího česneku | 45 Kč |
|-------|------------------------------|-------|

• HLAVNÍ CHOD

- | | | |
|-------|--|--------|
| 400 g | Jehněčí kolínko pečené na rozmarýnu
podávané v hnízdu z medvědího česneku
a bramborovými kroketami | 329 Kč |
| 200 g | Stehno z králíka na řeřichové omáčce
s kopřivovou nádivkou | 159 Kč |
| 1 ks | Zapečená křepelka v nádivce | 159 Kč |
| 150 g | Jehněčí hřebínek na bramborovém
dortíku a pěnou z pečené řepy | 269 Kč |
| 200 g | Lehký salátek z pampelišek a ředkviček
s přelivem ze zakysané smetany
a opečeným špekem | 119 Kč |

