

Jidelní listek

Zahradní a květinové studio

Nabízíme Vám tyto služby:

- návrhy a konzultace v případě Vašeho zájmu i realizace v oblasti zahradní tvorby
- květinové aranžmá a kytice, výzdoba interiérů

Party servis catering

Nabízíme Vám tyto služby:

- narozeninové oslavy
- svatby
- firemní oslavy



Jídelní lístek

Polední menu

dle denní nabídky podáváme od 11:00 do 14:00

Předkrmy

1. 2 ks Šunková rolka s křenem, pečivo nebo toast 40,-
(šunka, křen, šlehačka, ozdoba)
2. 100g Jemně krájená parmská šunka 80,-
3. 2 ks Ďábelské topinky 60,-
(100g kuř.masa, cibule, zelenina, chilli)
4. 2 ks Pikantní sýrová topinka 40,-
(niva, sýr, kečup, chilli omáčka, česnek)
5. 75g Restovaná kachní játra na portském víně, bylinková bagetka 85,-
6. 100g Rajčata s Mozzarelou, toast 60,-
(balzamikový vinný ocet, olivový olej)

Něco k posezení

7. 6 ks Provensálská kuřecí křídélka, pečivo nebo bagetka 70,-
8. 100g Nakládaný hermelín 55,-
9. 6ks Cibulové kroužky v pивním těstíčku 30,-
10. 6ks Jalapeno papričky plněné Cheddarem v křupavém obalu 90,-
11. 3ks Bramboráčky s česnekem a bylinkami zapečené s nivou 39,-
12. 400g Mísa plná kuřecích a vepřových řízečků s citronem, okurkou a pečivem 250,-
13. 300g Sýrové prkénko s beranými rohy a pečivem 160,-
(hermelín, eidam, uzený sýr, niva)

Polévky

- 0,25l Dle denní nabídky 25,-
14. 0,25l Česneková polévka se sýrem, šunkou a opečeným chlebem 25,-
 15. 0,25l Rajska polévka s parmazánem 30,-

Minutky

Příprava jídel na objednávku cca. 20 - 30 min.

Bezmasá jídla

16. 130g Smažený sýr eidam 70,-
17. 100g Smažený hermelín s brusinkami 75,-
18. 200g Gratinovaná brokolice s cherry rajčátky, olivami a mozzarelou 80,-



Jídelní lístek

Těstoviny

Fusilli (těstovinová vřetena) nebo Gnocchi (jemné bramborové noky)

- 19. 300g S cherry rajčátky a pestem (parmazán, česnek) 70,-
- 20. 300g S lososem (grilované filátka s lososa, smetanová omáčka, modrý sýr) 115,-
- 21. 300g S kuřecím masem a chilli (kuřecí maso, česnek, chilli omáčka, olivy, eidam) 115,-
- 22. 300g S kuřecím masem a špenátem (kuřecí maso, špenát, česnek, smetana) 115,-
- 23. 300g S vepřovým masem, žampiony a slaninou (doporučujeme s gnocchi) 115,-
(kousky vepřové panenky, žampiony, anglická slanina, pórek)

Kuřecí maso

- 24. 200g Marinovaný kuřecí plátek v medu a citronu 125,-
(med, chilli omáčka, citron)
- 25. 200g Kuřecí steak se smetanou a nivou 125,-
(kuřecí prsa se smetanovým sýrovým přelivem)
- 26. 200g Kuřecí roláda 125,-
(šunka, hermelín, mandle)
- 27. 150g Kuřecí řízek smažený 85,-
- 28. 200g Kuřecí nudličky s kari a smetanou 125,-

Vepřové maso

- 29. 150g Vepřový řízek smažený 90,-
- 30. 150g Vepřový šleh 98,-
- 31. 200g Vepřový steak v vepřovém koření, podávaný na trhaných salátových 130,-
lístech ochucený olivovým olejem a Acetto balsamico
- 32. 200g Steak z vepřové panenky se žampionovou omáčkou 165,-
- 33. 200g Vepřové medailonky se sýrem (cherry rajčata, bazalka, česnek, smetana) 165,-

Hovězí maso

- 34. 200g Biftek „Retro“ (se šunkou a sázeným vejcem) 250,-
- 35. 200g Biftek s anglickou slaninou 250,-
- 36. 200g Biftek s vepřovou omáčkou 250,-
- 37. 200g Roštěná v citronovém pepři s liškami 180,-
- 38. 300g Roštěná na kapary 180,-
- 39. 250g Tatarský biftek s topinkami (6ks) podávaný na prkénku 220,-
(na požádání Vám rádi tatarský biftek zamícháme)



Jídelní lístek

Ryby

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 40. | 200g | Losos pečený v pomerančové šťávě s mandlemi | 145,- |
| 41. | 200g | Steak z lososa s bylinkovým máslem | 145,- |
| 42. | 250g | Pstruh se smetanovo mandlovou omáčkou | 90,- |
| 43. | 250g | Pstruh na másle a kmínu | 90,- |
| 44. | 200g | Pangasius filet na másle | 90,- |
| 45. | 200g | Pangasius filet smažený | 90,- |

Slané palačinky

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 46. | 250g | Palačinka se špenátem a olivami | 85,- |
| | | (špenát, česnek, olivy, balkánský sýr nebo niva) | |
| 47. | 250g | Palačinka Mexická | 115,- |
| | | (anglická slanina, kuřecí maso, cibule, rajčata, okurky, pálivé koření) | |
| 48. | 250g | Palačinka s hermelínem a slaninou | 95,- |

Moučníky - dezerty

- | | | | |
|-----|------|--|------|
| 49. | 250g | Palačinka s borůvkami | 85,- |
| | | (tvaroh, bílý jogurt, šlehaná smetana) | |
| 50. | 250g | Palačinka s banánem | 85,- |
| | | (nutella, skořicový cukr, vaječný likér, šlehaná smetana) | |
| 51. | 150g | Vanilková zmrzlina se šlehačkou a horkým lesním ovocem | 55,- |
| | | nebo horkými malinami | |
| 52. | 1 ks | Kopeček zmrzliny (vanilková, jahodová, čokoládová) | 10,- |
| 53. | 1 ks | Zákusek (dle denní nabídky) | 25,- |

Malé zeleninové saláty

- | | | | |
|-----|------|---------------------------|------|
| 54. | 150g | Okurkový | 30,- |
| 55. | 150g | Tomatový s cibulkou | 30,- |
| 56. | 150g | Míchaný zeleninový | 38,- |
| 57. | 150g | Šopský | 40,- |
| 58. | 150g | Řecký s olivami | 45,- |

Velké zeleninové saláty

- | | | | |
|-----|------|--|------|
| 59. | 350g | Zeleninový salát (rajčata, okurky, papriky) s kousky smaženého Hermelínu | 99,- |
| | | a francouzským dressingem (místo Hermelínu možno smažené kuřecí maso) | |
| 60. | 350g | Zeleninový salát s tuňákem (zelenina, tuňák, cibule, kapary, majonéza) | 99,- |
| | | (tento salát je možno místo majonézy připravit s panenským olivovým olejem) | |



Jídelní lístek

Dětská jídla

- | | | |
|-----|--|------|
| 61. | 80g Přírodní kuřecí prsíčka na másle s rýží nebo kroketami | 70,- |
| 62. | 80g Spagetti nebo Fusilli se strouhaným sýrem a kečupem | 50,- |
| 63. | 100g Pangasius na másle, vař. brambor | 70,- |
| 64. | 2 ks Zapečený Toast se šunkou a sýrem | 20,- |

Jídla na objednávku

(24hodin předem)

- | | | |
|--|------------------------------------|-------|
| 65. | Adamova žebra | 199,- |
| <small>(uzená vepřová žebírka - min. 500g, pečená vepřová žebírka na medu - min. 500g
hořčice, křen, cibule, okurky, beraní rohy, čerstvá zelenina, ošatka chleba)</small> | | |
| 66. | Pečené vepřové koleno | 199,- |
| <small>(vepřové koleno pečené na tradiční způsob - min. 1300g, hořčice, křen, cibule,
okurky, beraní rohy, čerstvá zelenina, ošatka chleba)</small> | | |
| 67. | Pečená kachna | 299,- |
| <small>(kachna pečená na tradiční český způsob - min. 1500g, červené a bílé zelí,
houskový, bramborový knedlík, obvykle porce pro 4 osoby)</small> | | |

Přílohy

- | | | |
|-----|--|------|
| 68. | 200g Hranolky | 30,- |
| 69. | 200g Krokety | 30,- |
| 70. | 200g Americké brambory | 30,- |
| 71. | 150g Bramborové úsměvy (vhodné pro děti) | 30,- |
| 72. | 200g Rosti trojúhelníčky s muškátem | 30,- |
| 73. | 250g Brambory vařené v páře | 25,- |
| 74. | 200g Šťouchané brambory s opečenou slaninou na cibulce | 35,- |
| 75. | 200g Dušená rýže | 25,- |
| 76. | 60g Bramborák s česnekem a bylinkami | 12,- |
| 77. | 200g Fazolky s opečenou slaninou | 39,- |
| 78. | 120g Grilovaná zelenina | 35,- |
| 79. | 2ks Toast | 6,- |
| 80. | 1ks Bagetky | 6,- |

Studené omáčky

- | | | |
|-----|---------------------------|------|
| 81. | 50g Tatarská omáčka | 15,- |
| 82. | 50g Sweet chilli | 20,- |
| 83. | 50g Barbecue | 20,- |
| 84. | 50g Česneková | 20,- |

Teplé omáčky

- | | | |
|-----|--------------------------------------|------|
| 85. | 80g Sýrová (s plísňovým sýrem) | 28,- |
| 86. | 80g Pepřová | 28,- |
| 87. | 80g Žampionová | 28,- |
| 88. | 80g Chili | 28,- |



