

DENNÍ MENU 12-16

týden 7.-11.1.

Salát týdne/Salad of the week

Lososový bowl	175,-
hnědá rýže, restovaný špenát, uzený losos, vejce na hniličko, restované žampiony (Smoked salmon bowl, brown rice, roasted spinach, soft-boiled egg, roasted mushrooms)	
Quinoa salát s grilovaným halloumi	135,-
olivy, rukola, rajčata, restovaná mrkev (Quinoa salad with vegetables, grilled halloumi cheese)	

Pondělí / Monday menu s polévkou 145,-

Dýňový krém vegan	50,-
Vepřové karé s pečeným jablkem	135,-
s vlašským ořechem (Pork roast, roasted apple, walnuts)	
Bramborové curry s rýží vegan	135,-
mrkev, cuketa, kokosové mleko (Potato curry)	

Úterý / Tuesday menu s polévkou 145,-

Brokolicový krém vegan	50,-
Dušené hovězí v kořenové zelenině	135,-
s batátovou kaší (Chicken tagliatelle, pumpkin sauce, pistacios)	
Špagety, omáčka z pečené řepy vegetarian	135,-
kozí sýr, rukola, vlašské ořechy (Spaghetti, baked beetroot sauce, goat cheese, walnuts)	

Středa / Wednesday menu s polévkou 145,-

Krém z červené čočky vegan	50,-
Špagety carbonara se sušenými rajčaty	135,-
(Spaghetti carbonara with sun-dried tomatoes)	
Bramboro-fazolový guláš, chléb vegan	135,-
(Potato-bean goulash, bread)	

Čtvrtek / Thursday menu s polévkou 145,-

Květákový krém vegan	50,-
Kuřecí jambalaya	135,-
kuřecí maso, rýže, chorizo, paprika, rajčata (Chicken jambalaya, chorizo, pepper, tomatoes)	
Falafel s plackou, hummus, salát vegan	135,-
(Falafel with hummus, pita, grilled vegetables, salad)	

Pátek / Friday menu s polévkou 145,-

Bramboračka s houbami vegan	50,-
Krůtí steak s pečenou zeleninou	135,-
dýně, batáty, cuketa, paprika, jogurtový dresink (Turkey steak, baked vegetables, yoghurt dressing)	
Čočka na kyselo, sázené vejce vegetarian	135,-
(Lentil mash, fried egg, pickled cucumber)	

BRUNCH

9-16

FRANCOUZSKÝ

weekend 12.-13.1.

“Vichyssoise” vegan	65,-
Krémová porková polévka s bagetkou (Cream leek soup, ciabatta)	
“Velouté de marrons” vegan	80,-
Kaštanová polévka s bagetkou (Chestnut soup, ciabatta)	
“Cassolette d'escargots de Bourgogne”	135,-
6ks šneků v krémové bylinkové omáčce s bagetkou (Snails in herb butter sauce, ciabatta)	
“Pâté de foi de canard”	105,-
Paštika z kachních jatek s cibulovým chutney, bagetka (Duck liver paté, onion chutney, ciabatta)	
“Crêpes Suzette” vegan	160,-
Palačinky s pomerančovým přelivem (Flambé crêpes with orange sauce)	
“L'oeuf coque”	145,-
Vejce do skla s pažitkou, bagetka, salát, máslo (Soft-boiled egg, chive, ciabatta, salad, butter)	
“Croque Monsieur”	140,-
Zapečený smetanový toust se šunkou, salát (Croque Monsieur with ham, salad)	
“Pain perdu aux bananes” vegan	140,-
Francouzské banánové toasty s naší nutelou a ovocem (Banana toasts with nutella and fruits)	
“Bœuf bourguignon”	185,-
Hovězí po burgundsku, bramborová kaše (Beef bourguignon, mashed potatoes)	

Náš tip / Our Recommendation

Filtrovaná káva Keňa, Candycane
(Filter coffee – Kenya, Candycane Roastery)

Levandulová limonáda
(Lavender home-made lemonade)

Chardonnay Richemer, Côtes de Thau
Plné a kulaté víno s komplexní květinovou vůní
(Full body wine with floral aromas nose)