

JIDELNÍČEK
Menička jsou pouze do vyprodání zásob.
Kolektiv zaměstnanců Vám
přeje dobrou chuť..

Pondělí: 2.3.2026

- *0,33l Čočková polévka / 35,- 1,5,9,
- * 2ks Fazolky na smetaně, vejce, brambor / 96,- 1,3,7,
- *150g Krutí játra na cibulce, rýže / 99,- 1,

Úterý: 3.3.2026

- *0,33l Kulajda / 35,- 1,3,5,7,9,
- *150g Srbský kotlet, brambor / 110,- 1,
- *150g Štěpánská pečeně, rýže / 120,- 1,

Středa: 4.3.2026

- *0,33l Zelňačka / 35,- 1,3,7,
- *150g Hovězí v mrkvi, brambor / 120,- 1,7,
- *150g Uzené maso, křenová omáčka, knedlík / 110,- 1,3,7,

Čtvrtek: 5.3.2026

- *0,33l Zabijačková polévka / 30,- 1,
- *150g Lasagne s masovou směsí a sýrem / 110,- 1,3,7,
- *150g Koprová omáčka, hovězí vařené, knedlík / 99,- 1,3,7,

Pátek: 6.3.2026

- *0,33l Fazolová polévka / 35,- 1,5,7,9,
- *150g Bramborový knedlík plněný uzeným mase, slezské zelí / 106,- 1,3,7,
- *400g Šišky s mákem / 95,- 1,3,7,

*Váha masa je uvedena v syrovém stavu
Změna jídelníčku vyhrazena

Váha příloh

- 160g knedlík kynutý
- 200g knedlík bramborový
- 200g rýže vařená
- 200g těstoviny vařené
- 250g brambory vařené
- 250g bramborová kaše, šťouchaný brambor
- 200g hranolky smažené

Tel....774 718 297

Vážení zákazníci, k našemu týdennímu menu nabízíme i stálé menu, které bude na výběr každý den.

Vybírat můžete mimo jiné i z těchto jídel:

- 200g Pečené koleno Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 150g Vepřové výpečky, zelí, knedlík / 112,-
- 400g Kuřecí čtvrtka, dušená rýže, okurek / 110,-
- 220g Kroupové jelito, slezské zelí, brambor / 105,-
- 220g Jitrnice, slezské zelí, brambor / 105,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, brambor, zel.salát / 110,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, hořčice, křen, chléb / 110,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 200g Labužnická sekaná v těstíčku, bramborová kaše, okurek /
- 89,-
- 200g Dědová domácí zabijačková sekaná, brambor, kompot /105,-
- 200g Dědová domácí zabijačková sekaná, zelí, brambor / 106,-

Také pro Vás můžeme zajistit:

- speciality české i zahraniční kuchyně
- teplý bufet – masové mísy na přání dle výběru a počtu osob (mini řízečky, kuřecí, z panenky, kuřecí i vepřové plněné roládky, aj.)
- GRILUJEME – krkovičku, kolínka, vepř, kýtů, špalíky, křídla, stehýnka, aj.
- studený bufet – obložené mísy (salámové, sýrové, mix, ovocné, zeleninové), bagety, 5 druhů chlebičků, aj.
- cukrářské výrobky (domácí koláče, svatební koláče – vlastní výroba z poctivých surovin)
- zabijačkové hody
- rybí speciality
- zvěřinové hody