

POLEDNÍ TÝDENNÍ MENU 18.3. – 22.3. 2019

PONDĚLÍ

0,33L HRÁŠKOVÝ KRÉM S KRUTÓNY (1,9)

1. 150G MIX GRILL S HORČICOVOU OMÁČKOU A BRAMBOROVÝMI DUKÁTKY S ČESNEKEM (1,10) **97,-**
2. 150G KUŘECÍ NUDLIČKY S JARNÍ ZELENINOU A RÝŽÍ (1,7) **94,-**
3. 200G SMAŽENÝ KVĚTÁK S VAŘENÝMI BRAMBORAMI A TATARSKOU OMÁČKOU (1,3,7) **92,-**

ÚTERÝ

0,33L KRUPICOVÁ POLÉVKA S VEJCEM (1,3,9)

1. 150G KRŮTÍ MEDAILONKY S DUŠENÝM HRÁŠKEM A VAŘENÝMI BRAMBORAMI (1) **98,-**
2. 150G VCELKU PEČENÝ BŮČEK NA ČESNEKU A KMÍNU S KYS. ZELÍM A BRAM. KNEDLÍKEM Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7) **95,-**
3. 300G KUS-KUS S KAPŘÍMI HRANOLKAMI A ZELENINOU (1) **93,-**

STŘEDA

0,33L ČOČKOVÁ POLÉVKA S UZENINOU (1,9,12)

1. 150G ŠPALÍKY Z VEPŘOVÉ PANENKY SE SLADKOU CHILLI OMÁČKOU A HRANOLKAMI **99,-**
2. 150G ZNOJEMSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ S RÝŽÍ/HOUSKOVÝ KNEDLÍK Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7) **97,-**
3. 300G MAKARONY SE ŠPENÁTEM, VEJCI A KUŘECÍM MASEM (1,3,7) **93,-**

ČTVRTEK

0,33L OVAROVÁ POLÉVKA S KROUPAMI (1,9)

1. 300G SMAŽENÉ ASIJSKÉ NUDLE S KACHNÍM MASEM A HOUBAMI SHIITAKE (1,3) **99,-**
2. 150G SVÁTEČNÍ ZÁMECKÁ ROLÁDA S BRAMBOROVOU KAŠÍ A ČALAMÁDOU (1,3,7) **96,-**
3. 300G SRBSKÉ RIZOTO SYPANÉ SÝREM S KYSELOU OKURKOU (7) **91,-**

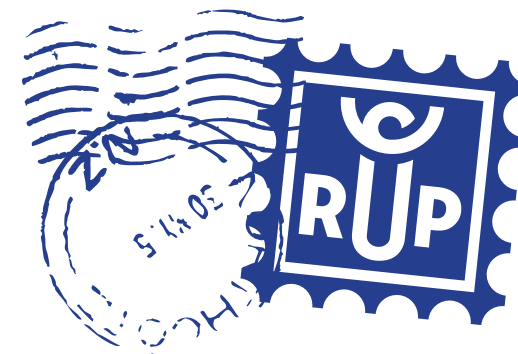
PÁTEK

0,33L KULAJDA SE ZASTŘENÝM VEJCEM (1,3,7,9)

1. 150G SMAŽENÝ KRŮTÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVÝM SALÁTEM Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7) **99,-**
2. 1KS PSTRUH NA ROŠTU S VAŘENÝM BRAMBOREM A ZELNÝM SALÁTKEM **97,-**
3. 300G KOVBOJSKÉ FAZOLE S KLOBÁSOU A PEČIVEM (1,12) **93,-**

TÝDENNÍ NABÍDKA

1. 1KS SENDVIČ S KUŘECÍM MASEM, ZELENINOU, CHEDAREM A DRESINKEM S HRANOLKAMI (1,3,7) **113,-**
2. 150G HOLANDSKÝ MLETÝ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ A KYSELOU OKURKOU (1,3,7) **126,-**
3. 200G TELECÍ JÁTRA NA ROŠTU S HRANOLKAMI A TATARSKOU OMÁČKOU (1,3,7,9,12) **154,-**



ČEPOVANÝ BIRELL SVĚTLÝ A NOVĚ BIRELL SVĚTLÝ POMELO-GREP

K NAŠEMU OBĚDOVÉMU MENU
NEALKOHOLICKÉ PIVO

0,3L **11,-**

NOVÝ KONCEPT B#STRA
VE ŽDĚŘE NAD SÁZAVOU.
VÝBĚR OBLÍBENÝCH JÍDEL
ZE SPOLEČNÉ KUCHYNĚ
RESTAURACE U POŠTY
+ MODERNÍ POJETÍ INTERIÉRU
S TEMÁTEM POŠTY 21. STOLETÍ



POSTUPNĚ BUDEME DOLAŽOVAT
INTERIÉR I NABÍDKU JÍDEL,
ZÁBAVA ZAČÍNÁ >:)

POTRAVINOVÉ ALERGENY

1/ OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK (KONKRÉTNĚ
PŠENICE, ŽITO, JEČMEN, OVES, ŠPALDA, KOMUT)
2/ KORÝŠI 3/ VEJCE 4/ RYBY 5/ JÁDRA PODZEMNICE
OLEJNÉ (ARAŠÍDY) 6/ SOJOVÉ BOBY 7/ MLÉKO
8/ SKOŘÁPKOVÉ PLODY (MANDLE, LÍSKOVÉ OŘECHY,
VLAŠSKÉ OŘECHY, KEŠU OŘECHY, PEKANOVÉ OŘECHY,
PARA OŘECHY, PISTÁCIE) 9/ CELER 10/ HOŘČICE
11/ SEZAMOVÁ SEMÍNKA 12/ OXID SIŘIČITÝ
13/ VLČÍ BOB (LUPINA) 14/ MĚKKÝŠI