

Polední menu

22.7.-26.7.2024

Týdenní specialita

Tempeh Katsu, žluté kari s kokosovým mlékem, jasmínová rýže (1,6,8)



Pondělí

**Dršťková polévka z hlívy ústřičné (9)
Kroupové rizoto s hříbký a sýrem
Gran Moravia (7)**



Úterý

**Květáková polévka s kari a kokosovým mlékem (6)
Sekaná z červené čočky s
bramborovou kaší (1,6,7,9,10)**



Středa

**Ribollita (7,9)
Salát s křupavou rýží, mátou,
koriandrem a arašídý (1,5,6)**



Čtvrtek

**Studená polévka Ajo blanco (1,8)
Quinoa s nakládaným vejcem,
pečenou cuketou, hlívou a jarní
cibulkou (1,6,8)**



Pátek

**Hrachový krém s bazalkovým pestem
a česnekovými krutony (1,6,9), sýr Gran
Moravia (7)
Pečené tofu s cuketou, paprikou, pak
choi a hlívou, s bramborovou kaší
(6,7)**

Polévka	50 Kč
Hlavní chod	175 Kč
Týdenní specialita	210 Kč
Polévka k hlavnímu chodu / specialitě	+ 20 Kč
Voda k menu 0,3l	+ 15 Kč
Limonáda s mateřídouškou, lípou a mátou	+ 45 Kč
k menu 0,3l	
Víno Chardonnay / Primitivo k menu 0,1l	+ 45 Kč



Lunch menu

22.7.-26.7.2024

Weekly special

Tempeh Katsu, yellow curry with coconut milk, jasmine rice(1,6,8)



Monday

**Soup of oyster mushrooms (9)
Barley groats risotto with forrest
mushrooms and Gran Moravia
cheese (7)**



Tuesday

**Cauliflower soup with curry and
coconut milk (6)
Red lentils loaf with mashed
potatoes (1,6,7,9,10)**



Wednesday

**Ribollita (7,9)
Salad with crispy rice, mint, coriander
and peanuts (1,5,6)**



Thursday

**Cold soup Ajo blanco (1,8)
Quinoa with pickled egg, baked
zucchini, oyster mushrooms and
spring onions (1,6,8)**



Friday

**Pea creamy soup with basil pesto and
garlic croutons (1,6,9), Gran Moravia
cheese (7) / Roasted tofu with
zucchini, bell peppers, pak choi and
oyster mushrooms, with mashed
potatoes (6,7)**

Soup	50 Kč
Main course	175 Kč
Weekly special	210 Kč
Soup with the main course / special	+ 20 Kč
Glass of water (w/ menu) 0,3l	+ 15 Kč
Thyme and linden lemonade with mint (w/ menu) 0,3l	+ 45 Kč
Wine Chardonnay / Primitivo (w/ menu) 0,1l	+ 45 Kč

