

Polední menu
21.10.-25.10.2024

Týdenní specialita

Super food bowl s nakládanou cizrnou, pečenou dýní, pečenou řepou, konopným a dýňovým semínkem (10)

☺
Pondělí

Houbový krém s pažitkou (6)
Indický květák v krémové kešu omáče s cizrnou a rýží basmati (8)

☺
Úterý

Asijská zeleninová polévka s koriandrem (1,6)
Halušky se zelím, tempehem a smaženou cibulkou (1,3,6)

☺
Středa

Batátovo-dýňový krém se sýrem Gran Moravia (7)
Panang kari s marinovaným tofu a zeleninou (1,6,8)

☺
Čtvrtek

Tom Kha Gai polévka s hlívou ústřičnou (1,6)
Pohanka s cuketovým salátem, červenou řepou a uzeným tempehem (1,6,7,8)

☺
Pátek

Mrkvovo-bramborová polévka se zázvorem (0)
Květák s dýňovou omáčkou, sýrem Gran Moravia a bulgurem (1,7)

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 mateřídouskou, lípou a mátou k menu 0,3l	+ 45 Kč
Víno Chardonnay / Primitivo k menu 0,1l	+ 45 Kč



Lunch menu
21.10.-25.10.2024

Weekly special

Super food bowl with marinated chick peas, roasted pumpkin, roasted beet-root, pumpkin seeds and hempseeds (10)

☺
Monday

Mushroom creamy soup with chive (6)
Indian cauliflower with creamy cashew sauce, chick peas and basmati rice (8)

☺
Tuesday

Asian vegetable soup with coriander (1,6)
Traditional gnocchi with sauerkraut, tempeh and fried onions (1,3,6)

☺
Wednesday

Sweet potatoe-squash creamy soup with Gran Moravia cheese (7)
Panang kari with marinated tofu and vegetables (1,6,8)

☺
Thursday

Tom Kha Gai soup with oyster mushrooms (1,6)
Buckwheat with zucchini salad, red beet-root and smoked tempeh (1,6,7,8)

☺
Friday

Carrot-potato soup with ginger (0)
Cauliflower with pumpkin sauce, Gran Moravia cheese and bulghur (1,7)

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

