



## POLÉVKY

|                                                        |        |         |
|--------------------------------------------------------|--------|---------|
| 01 Dýňový krém hokaido s opečenou houskou (1,3,5,6,11) | 0,33 l | 49,- Kč |
| 02 Hovězí s těstovinou (1,3,6,8,9)                     | 0,33 l | 39,- Kč |

## HOTOVÁ JÍDLA

při změně přílohy ze základní (knedlík, rýže, brambor na hranolky, krokety, bramboračky příplatek 20,-)

|                                                                                                    |       |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 01 Španělský ptáček z hovězí kýty, houskové knedlíky / dušená rýže (1,3,6,8)                       | 150 g | 169,- Kč |
| 02 Pečená vepřová krkovička na černém pivu, dušená kapusta a bramborový knedlík (1,3,5,7,10)       | 150 g | 149,- Kč |
| 03 Dozlatova smažený kuřecí řízek v panco strouhance, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,6,12)    | 150   | 154,- Kč |
| 04 Farfalle ai funghi (italské těstoviny s kuřecím masem, smetanou, česnekem a žampiony) (1,3,6,8) | 260 g | 138,- Kč |
| 05 Knedlíky s vajíčkem, kyselá okurka (1,3,6,8)                                                    | 260 g | 114,- Kč |

## DENNÍ MENU 1 a 2 (včetně polévky)

při výměně polévky z denní nabídky + 20,-Kč (u obou menu), základní polévka je neodečitatelnou součástí menu

|                                                                                                             |        |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| Hovězí s těstovinou (1,3,6,8,9)                                                                             | 0,33 l |          |
| MENU 1:                                                                                                     |        | 119,- Kč |
| Vepřová játra na cibulce, dušená rýže parboiled / vařené brambory (1,3,6,7,9,10)                            |        |          |
| MENU 2:                                                                                                     |        | 129,- Kč |
| Kuřecí roláda se sušenými rajčaty v jemném výpeku s máslovou bramborovou kaší a kyselou okurkou (1,3,6,8,9) |        |          |

## FITNESS MENU A SALÁTOVÉ MENU

doba přípravy salátů a fitness cca 15 - 20 minut

|                                                                                  |  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| FITNESS:                                                                         |  | 149,- Kč |
| Kuřecí medailonky na grilu gratinované sýrem, bramborovo-celerové pyré (3,6,8,9) |  |          |

## SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

|                                                                                                                                                                                           |         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 01 FISH & CHIPS s bramborovými hranolky a majonézou (3,4,5,8)                                                                                                                             | 150 g   | 189,- Kč |
| 02 Pečená, marinovaná, lehce zauzená vepřová žebra na prkénku s beraním rehem, feferonkou a okurkou, hořčice, chléb (1,3,5,6)                                                             | 500g sk | 209,- Kč |
| 03 SILVERSIDE STEAK (filírovaný, ze spodního šálu kýty plemene Aberdeen Angus, Argentina), podávaný v silné Demi Glace s bramborovými hranolky julienne a chipotle majonézou (3,5,6,8,10) | 200 g   | 259,- Kč |
| 04 Smažený sýr eidam s hranolky julienne a domácí tatarskou omáčkou (1,3,5,6,8)                                                                                                           | 150 g   | 179,- Kč |

## NAŠE PIVO

|                                                                                           |       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Hradecký Klenot Sváteční 13° (1)                                                          | 0,4 l | 46,- Kč |
| (Sváteční třináctka z Pivovarských domů, spodně kvašený světlý speciál typu "ležák")      |       |         |
| 11,5° P&W ORIGINAL BEER (1)                                                               | 0,4 l | 42,- Kč |
| (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové) |       |         |
| 11° Staropramen (1)                                                                       | 0,5 l | 39,- Kč |
| (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)                                                  |       |         |