

STUDENÁ KUCHYNĚ

	lahůdka	cena za porci	počet porcí
100 g	domácí vajíčková pomazánka	15,-	
100 g	velikonoční kuřecí salát s petrželkou	40,-	
100 g	roastbeef pečený do růžova s tatarskou omáčkou	65,-	
100 g	bramborový salát s majonézou	15,-	

SPECIALITY V SYROVÉM STAVU

200 g	krůtí prsa špikovaná anglickou slaninou	145,-	
200 g	jehněčí kýta připravená na řízečky	180,-	
200 g	novozélandské jehněčí kotletky marinované v zeleném pepři a olivovém oleji	240,-	
200 g	steak z lososa marinovaný v citronovém pepři a olivovém oleji	120,-	

SPECIALITY

porce	jarní zeleninová polévka se žemlovými knedlíčky	30,-	
porce	jehněčí roláda se žemlovou nádivkou s ořechy	160,-	
porce	tradiční nádivka s uzeným masem a čerstvými kopřivami	45,-	
porce	domácí jehněčí guláš s jemným karlovarským knedlíkem	145,-	
porce	krůtí prsa protýkaná špekem s povidlovou omáčkou zahuštěnou perníkem a bramborovými šiškami	190,-	

TRADIČNÍ SLADKOSTI

1 ks	velikonoční mazanec sypaný mandlemi	85,-	
1 ks	velikonoční tvarohový beránek	95,-	

Objednávky přijímáme do 29.3.
Výdej sortimentu bude probíhat 31.3. – 2.4.

jméno:.....

objednávku si vyzvednu:

tel. číslo:.....

datum:.....

e-mail:.....

čas:.....