

Polodní menu
26.10.–30.10.2026
Specialita a nápoj týdne



**Grilovaný květák s bramborovo -
paprikovou kaší a křupavou cizrnou (0)**

Limonáda dne
Naše domácí kombucha

Pondělí

Halloumi hranolky se sweet chilli
omáčkou (1,7)
**Špreclé s česnekem, špenátem a
parmezánem (1,7)**

Úterý

Krémová polévka z pečeného lilku (6,8)
**Grilovaná zelenina s chimichurri
omáčkou a koriandrem, pita chléb
(1,5,7)**

Středa

STÁTNÍ SVÁTEK

Čtvrtek

Tiramisu s kakaem (1,3,7)
**Špagety carbonara s parmezánem a
tempehovou slaninou (1,3,6,7)**

Pátek

Zeleninový vývar s pórkem a těstovinami (1,9)
**Grilované halloumi s bulgurem, rajčatovou
omáčkou a polníčkem (1,7)**



Polévka/Předkrm/Dezert	65 Kč
Hlavní chod	175 Kč
Týdenní specialita	235 Kč
Polévka/Předkrm/Dezert k hlavnímu chodu	+ 45 Kč
Voda k menu 0,3l	zdarma
Nápoj týdne k menu	+ 55 Kč
Víno Chardonnay / Primitivo k menu 0,1l	+ 45 Kč



Lunch menu
26.10.–30.10.2026
Weekly special

**Grilled cauliflower with potato and
pepper mash and crispy chickpeas (0)**

Lemonade of the day
Our homemade kombucha

Monday

Halloumi fries with sweet chilli sauce (1,7)
**Spaetzle with garlic, spinach and
Parmesan (1,7)**

Tuesday

Cream of roasted aubergine soup (6,8)
**Grilled vegetables with chimichurri
sauce and coriander, pita bread (1,5,7)**

Wednesday

PUBLIC HOLIDAY

Thursday

Tiramisu with cocoa (1,3,7)
**Spaghetti carbonara with Parmesan and
tempeh bacon (1,3,6,7)**

Friday

Vegetable stock with leek and pasta (1,9)
**Grilled halloumi with bulgur, tomato sauce
and lamb's lettuce (1,7)**



Soup/Starter/Dessert	65 Kč
Main course	175 Kč
Weekly special	235 Kč
Soup/Starter/Dessert with the main course / special	+ 45 Kč
Glass of water (w/ menu) 0,3l	free
Drink of the week with menu	+ 55 Kč
Wine Chardonnay / Primitivo (w/ menu) 0,1l	+ 45 Kč



Polední menu

19.10.–23.10.2026

Specialita a nápoj týdne

**Čedarová quesadilla s mletým
"nemasem", kaktusem a fazolemi,
podávaná s mango dipem (1,6,7)**

Limonáda dne
Pečený čaj rakytník


Pondělí

Gyoza (čínské knedlíčky) s ponzu unagi
omáčkou (1,6,11)

**Rizoto s hříbkem, pažitkou a sýrem
Gran Moravia (7)**


Úterý

Bramboračka se sušenými houbami
(1,7)

**Zeleninový wok s tempehem, unagi
omáčkou a basmati rýží (1,6,11)**


Středa

Špenátový krém s gorgonzolou (7)
**Paprikový lusk plněný mletým
"nemasem" v rajčatové omáčce s
jasmínovou rýží (1,6)**


Čtvrtek

Čočková polévka s kari, batátem a pórkem
(0)

**Grilovaný hermelín s brusinkovým gelem a
rozmarýnovými bramborami grenaille (7)**


Pátek

Batátový krém s chilli (0)
**Seitan se špenátovou omáčkou,
bramborovým knedlíkem a smaženou
cibulkou (1,3,7)**



Polévka/Předkrm/Dezert	65 Kč
Hlavní chod	175 Kč
Týdenní specialita	235 Kč
Polévka/Předkrm/Dezert k hlavnímu chodu	+ 45 Kč
Voda k menu 0,3l	zdarma
Nápoj týdne k menu	+ 55 Kč
Víno Chardonnay / Primitivo k menu 0,1l	+ 45 Kč



Lunch menu

19.10.–23.10.2026

Weekly special

**Cheddar quesadilla with plant based
mince, cactus and beans, served with a
mango dip (1,6,7)**

Lemonade of the day
Baked Sea Buckthorn Tea


Monday

Gyoza with ponzu unagi sauce
(1,6,11)

**Risotto with porcini mushrooms, chives
and Gran Moravia cheese (7)**


Tuesday

Czech potato soup with dried mushrooms
(1,7)

**Vegetable wok with tempeh, unagi
sauce and basmati rice (1,6,11)**


Wednesday

Creamy spinach soup with Gorgonzola (7)
**Stuffed bell pepper with plant-based
mince in tomato sauce, served with
jasmine rice (1,6)**


Thursday

Curried lentil soup with sweet potato and leek
(0)

**Grilled Camembert with cranberry gel and
rosemary grenaille potatoes (7)**


Friday

Creamy sweet potato soup with chilli (0)
**Seitan with spinach sauce, potato
dumplings and fried onion
(1,3,7)**



Soup/Starter/Dessert	65 Kč
Main course	175 Kč
Weekly special	235 Kč
Soup/Starter/Dessert with the main course / special	+ 45 Kč
Glass of water (w/ menu) 0,3l	free
Drink of the week with menu	+ 55 Kč
Wine Chardonnay / Primitivo (w/ menu) 0,1l	+ 45 Kč

