Polední menu
2.11. – 6.11.2026
Specialita a nápoj týdne

Veganské Pho s hlívou ústřičnou, uzeným tofu a pak choi (1,6,7,11)

Limonáda dne
Naše domácí kombucha

Pondělí
Kimchi zelňačka (6)
Špenátové pelmeně s omáčkou z lišek, čerstvou pažitkou a parmezánem (1,6,7)

Úterý
Hummus z bílých fazolí s pita chlebem (1,11)
Čočková sekaná s hrubozrnou hořčicí, bramborovou kaší a omáčkou ze zeleného pepře (1,3,7,10)

Středa
Krémová polévka s pečenými batáty a čerstvým pórkem (0)
Zeleninové kari s tempehem, jasmínovou rýží a koriandrem (1,6,11)

Čtvrtek
Miso polévka s tofu a řasou wakame (1,6,11)
Zapečená cuketa s mletým nemasem a mozzarellou, jasmínová rýže (1,6,7)

Pátek
Kulajda s vejcem a koprem (1,3,7,9)
Halušky s brynzou a pažitkou (1,6,7)

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
2.11. – 6.11.2026
Weekly special

Vegan pho with oyster mushrooms, smoked tofu and pak choi (1,6,7,11)

Lemonade of the day
Our homemade kombucha

Monday
Kimchi cabbage soup (6)
Spinach pelmeni with chanterelle sauce, fresh chives and Parmesan (1,6,7)

Tuesday
White bean hummus with pita bread (1.11)
Lentil meatloaf with coarse-grained mustard, mashed potatoes and green pepper sauce (1,3,7,10)

Wednesday
Creamy soup with roasted sweet potatoes and fresh leeks (0)
Vegetable curry with tempeh, jasmine rice and coriander (1,6,11)

Thursday
Miso soup with tofu and wakame seaweed (1,6,11)
Baked courgette with minced vegetarian meat and mozzarella, jasmine rice (1,6,7)

Friday
Kulajda with egg and dill (1,3,7,9)
Halušky with bryndza and chives (1,6,7)

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