

Týdenní menu od 2.3. - 6.3.

Pondělí:

Polévka: Hovězí vývar s nudlemi, zeleninou a játrovou rýží	
I. 250g zapečené francouzské brambory se šunkou, uzeným masem, vejcem a sýrem se	159,-
II. 150g vepřové výpečky na pivku s dušený tuřanským kysaným zelím a houskovými knedlíky	159,-
III. 150g přírodní vepřová marinovaná kotletka na žampionech s hranolky a naší tatarkou	169,-
IV. 150g flamendr z vepřové panenky z čestvých paprik s opékanými brambory	179,-

Úterý:

Polévka: Fazolová s uzeninou a bramborem	
I. Pečené jeličko s vařeným bramborem a kysaným tuřanským zelím	159,-
II. 150g smažený holandský sekaný řízek se sýrem a jarním bramborovým salátem s bílými knedlíky	159,-
III. 150g přírodní vepřová marinovaná kotletka na žampionech s hranolky a naší tatarkou	169,-
IV. 150g krutí kousky ve sladkokyselé omáčce se smaženými nudlemi	179,-

Středa:

Polévka: Kulajda	
I. 250g babiččin rýžový nákyp s pudinkem, sezónním ovocem a bílkovým sněhem	159,-
II. 150g hovězí pečeně na česneku s listovým špenátem a bramborovými knedlíky	159,-
III. 180g smažené rybí filety v bylinkové strouhance z mořské štiky s vařeným bramborem	169,-
IV. 150g krutí medailonky v sýrové omáčce s opékanými brambory	179,-

Čtvrtek:

Polévka: Frankfurtská	
I. 150g vepřový plzeňský gulášek s kynutými knedlíky a červenou cibulkou	159,-
II. 150g vepřová čína se zeleninou a kari rýží	159,-
III. 150g smažený sýr plněný šunkou s hranolky a naší tatarkou	169,-
IV. 250g italské špagety s rajčatovou omáčkou s česnekem a trhaným hovězím masem s	169,-

Pátek:

Polévka: Slepíčí s játrovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou	
I. 200g tradiční čočka na kyselo s pečenými buřty na pivku, cibulkou, okurkem a čerstvým sýrem	159,-
II. 200g smažený česnekovaný řízek z vepřové kýty s bramborovým salátem s majonézou	169,-
III. 200g smažený sýr plněný šunkou s vařeným bramborem a naší tatarkou	169,-
IV. 150g zapečené kuřecí závitky plněné bylinkovým sýrem s vařeným bramborem a výpekem	169,-

Změna týdenního menu vyhrazena.

Menu podáváme od 10:30 do 13:30 nebo do vyprodání.

Dobrou chuť Vám přeje kolektiv restaurace Pod Lípami