



POLEDNÍ OBĚDOVÁ NABÍDKA

Pondělí 3.8.

Polévka: Česneková s krutony

- | | |
|---|--------|
| 1. Vepřová kotleta na hříbkách, bylinkovo-máslová tarhoňa | 119 Kč |
| 2. Čočka na kyselo se sázeným vejcem, cibulkou, okurkem, chleba | 95 Kč |

Nabídka týdne: Vepřové palce z panenky na zelených fazolkách, pečené brambory, česnekový dip 135 Kč

Úterý 4.8.

Polévka: Droždňová

- | | |
|--|--------|
| 3. Krkovička pečená v celku, bílé zelí, mix knedlíku | 119 Kč |
| 4. Špecle s kuřecím masem, špenátem a sýrem | 95 Kč |

Nabídka týdne: Vepřové palce z panenky na zelených fazolkách, pečené brambory, česnekový dip 135 Kč

Středa 5.8.

Polévka: Čočková

- | | |
|--|--------|
| 1. Kuřecí špalíčky pečené na bylinkách, rýže, zelný salát | 119 Kč |
| 2. Brokolice zapečená se smetanou, vajíčkem a sýrem, česnekový dresink ze zakysané smetany | 95 Kč |

Nabídka týdne: Vepřové palce z panenky na zelených fazolkách, pečené brambory, česnekový dip 135 Kč

Čtvrtek 6.8.

Polévka: Bramborový krém

- | | |
|--|--------|
| 1. Hamburger z vepřového masa se sýrem, majonézou, rajčetem, salátem, ½ hranolky | 119 Kč |
| 2. Mix listových salátů s kousky okouna pečeném na másle a kmíně, dresink, bagetka | 95 Kč |

Nabídka týdne: Vepřové palce z panenky na zelených fazolkách, pečené brambory, česnekový dip 135 Kč

Pátek 7.8.

Polévka: Vývar z vepřových kostí s nudlemi a zeleninou

- | | |
|--|--------|
| 1. Vídeňská roštěná s pečenými bramborami, tatarka | 119 Kč |
| 2. Kynuté meruňkové knedlíky s máslem, cukrem a kakaem | 95 Kč |

Nabídka týdne: Vepřové palce z panenky na zelených fazolkách, pečené brambory, česnekový dip 135 Kč

Prázdninová Nabídka pro Děti: od 1.7.2020 do 31.8.2020

Polévka: ½ polévka dle nabídky

- | | |
|--|--------|
| 1. 2 ks palačinky s jahodovou marmeládou a 1 kopečkem zmrzliny | 79 Kč |
| 2. Špagety se sýrovou omáčkou | 95 Kč |
| 3. 80g kuřecí řízeček, hranolky | 105 Kč |

Provoz kuchyně Restaurace Na Mýtě:

Po: 10:45 – 14:00h.

Út, St, Čt, Ne: 10:45 – 20:00h.

Pá, So: : 10:45 – 21:00h.

Změna jídelníčku vyhrazena

kvalitní čerstvé suroviny, domácí kuchyně, striktní používání jen českého masa, úzká spolupráce s místními farmáři a výrobci