

# TÝDENNÍ MENU



Týden: 6. 5. – 10. 5. 2024

## PONDĚLÍ

Polévka: Rajčatová polévka s tarhoňou	49,-	(1,7,9,10)
Menu 1: Vepřový flamendr s křenem a feferonkou, bramboráčky	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 2: Kuřecí steak, bazalkové zelí, pancetta, pinie, pečené brambory	135,-	(1,3,7,9)
Menu 3: Maďarský vepřový perkelt, halušky se zakysanou smetanou a slaninou	135,-	(1,3,7,9)
Menu 4: Caesar salát s kuřetem, slaninou, parmazánem a krutony	135,-	(1,3,6,9,11)
Menu 5: <b>vege</b> Smažený hermelín, vařený brambor, tatarská omáčka	135,-	(1,3,4,7,10)

## ÚTERÝ

Polévka: Hrachová s párkem a chlebovými krutony	49,-	(1,3,9)
Menu 1: Vepřový španělský ptáček, dušená rýže	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 2: Krutí medailonky, pečená zelenina, nočky s bylinkovým máslem	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3: Pečené pštrosí vejce, bramborová kaše s pažitkou, nakládané červené zelí	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4: Čočka na kyselo, pečený uzený klobás, sázené vejce, cibulka, okurek, chléb z Klásku	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 5: <b>vege</b> Bramborov-celerový gratin se smetanou a ementálem, pečená zelenina s chřestem	135,-	(3,7,9)

## STŘEDA

**Státní svátek**

## ČTVRTEK

Polévka: Hovězí vývar s masem a nudlemi	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1: Špagety po boloňsku, bazalka, parmazán	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 2: Vepřový kotlet, sázené vejce se šunkou, pečené brambory, tatarská omáčka	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3: Kuřecí prsíčko v medovém teriyaki, asijská zelenina, dušená rýže, sezam, výhonky, granát	135,-	(1,3,7,9)
Menu 4: Dušené rybí filé, zeleninové ragú, černá čočka, sušená rajčata	135,-	(1,3,4,7,9)
Menu 5: <b>vege</b> Casarecce s omáčkou z modrého sýru, restované Portobello, chřest, špenát, ořechy	135,-	(1,3,7,8)

## PÁTEK

Polévka: Brokolicový krém se smetanou, chilli semínka, toast	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1: Sladká kokosová rýže, karamelizované jahody, pekany, skořice	135,-	(1,3,7)
Menu 2: Smažený vepřový řízek, mačkané brambory s cibulkou a česnekem, okurkový salát	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3: Pečené kuře na paprice, krupicové noky	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4: Konfitovaná krkovice, citronové fazolky s chorizem, restované kroupy	135,-	(1,3,7,9)
Menu 5: <b>vege</b> Zeleninový salát s fetou, chřestem a jahodami, balzamik, toast	135,-	(1,3,7,9)

## TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1: Pečený rostbíf, bramborovo–hráškové pyré, chřest v pancettě, bramborové rosti	179,-	(1,3,7,9,10)
Dezert: 1ks Čokoládový dort s lesním ovocem z cukrárny „A na chuť“	69,-	(1,3,7,5,8)
Nápoj: 0,5l Bezová limonáda s mátou a citronem	59,-	(bez alg.)
Tip 1: 150g Smetanový zákys s borůvkami a čokoládou	59,-	(1,7,8)
Tip 2: 1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	95,-	(1,7,9)
Tip 3: 1L PET Vladyka 11, skvělý ležák z malého řemeslného pivovaru z České Kanady – pivovar Grasel	70,-	(bez alg.)
Tip 4: 1kg Špekáčky z uzenářství Hlavinka	220,-	(bez alg.)
Tip 5: 12ks Cheesecake (malina, pistácie, krémová borůvka, kokos / marakuja)	900,-	(1,3,7,8)
12ks Dorty (lískový oříšek, čoko, mrkváč se skořicí, ovoce, mandle / malina)	1000,-	(1,3,7,8)

**ZA CELÝ NÁŠ TÝM OBĚDY OD ZACHA VÁM PŘEJEME DOBRŮU CHUŤ.**

☎ +420 737 236 737 ✉ info@obedyodzacha.cz 🌐 www.obedyodzacha.cz

Gramáže: Maso v syrovém stavu 160 g, brambory a přílohy z brambor 250 g, rýže a knedlíky 180 g, saláty 300 g, těstoviny 250 g. Seznam dostupných alergenů: 1. Obiloviny obsahující lepek, 2. Koriš, 3. Vejce, 4. Ryby, 5. Podzemnice olejná, 6. Sójové boby, 7. Mléko, 8. Skořápkové plody, 9. Celer, 10. Hořčice, 11. Sezamová semena, 12. Oxid siřičitý, 13. Vlčí bob, 14. Měkkýši