

TÝDENNÍ MENU

Týden: 17. 8. – 21. 8. 2026



PONDĚLÍ

Polévka:	Zelná s bramborem a klobásou	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Smetanové kuřecí kostky se zeleninou a bylinkami, jasmínová rýže	145,-	(1,7,9)
Menu 2:	Marinovaný kotlet, slaninové ragú, sázené vejce, bramborové krokety	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3:	Znojemská hovězí pečeně, dušená rýže	145,-	(1,9,10)
Menu 4:	Zeleninový salát s kuřecím masem, batáty a bílou ředkvi, semínka, výhonky, zálivka, toast	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Smažený uzený eidam, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)

ÚTERÝ

Polévka:	Hovězí vývar s masem, játrovými knedlíčky a nudlemi	49,-	(1,3,9)
Menu 1:	Asijské kuřecí nudličky, bambusové výhonky, zelenina, houby, kešu, chilli, koriandr, rýžové nudle	145,-	(1,6,8,9,11)
Menu 2:	Pečené čevabčiči, hořčičná omáčka, vařené brambory, cibulka	145,-	(1,7,10)
Menu 3:	Moravský vepřový vřabec, dušený špenát, bramborový knedlík, cibulka	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Špagety s hráškovým krémem, maslová šunka, brokolice, chilli, grana padano	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Zeleninový salát s mozzarellou, grep, pomelo, rukola, semínka, jogurtová zálivka, toast	145,-	(1,3,7)

STŘEDA

Polévka:	Frankfurtská s párkem	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Kuřecí závitky se sušenou šunkou, mozzarellou a sušenými rajčaty, bazalka, bramborové pyré	145,-	(1,7,9)
Menu 2:	Smažený vepřový kotlet v cuketovém bramboráku, vařené brambory, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)
Menu 3:	Rizoto s vepřovým masem, zeleninou a houbami, nakládané okurky, strouhaný sýr	145,-	(1,7,9)
Menu 4:	Salát s kozím sýrem, avokádo, švestky v portském, ořechy, radicchio, dijonská zálivka, krutony	145,-	(1,3,7,8,10)
Menu 5:	Těstoviny pappardelle, restované kapustičky, dýně, feta, karotka, baby špenát, bylinky, parmazán	145,-	(1,3,7)

ČTVRTEK

Polévka:	Mrkvový krém s quinoou, semínky a estragonovým máslem	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Krůtí steak, restovaná zelenina s dýní, bylinkový bulgur, granátové jablko	145,-	(1,9,10)
Menu 2:	Pečený karbanátek s cheddarem, brambory grenaille, cibulová majonéza	145,-	(1,7,10)
Menu 3:	Smažené rybí filé, vídeňský bramborový salát se zeleninou a vejcem	145,-	(1,3,4,9)
Menu 4:	Salát s vejcem, nivou a jablky, fermentované zelí, brusinky, ořechy, švestková zálivka, toast	145,-	(1,3,7,8,9)
Menu 5:	Bucatini s rajčaty, kukuřicí a olivy, artyčoky, bazalka, parmazán	145,-	(1,3,7)

PÁTEK

Polévka:	Bramboračka s houbami	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Palačinky s tvarohem, ovocem, slaným karamellem a mandlemi	145,-	(1,3,7,8)
Menu 2:	Smažené kuřecí Cordon bleu, vařené brambory s bylinkovým máslem, rajčatový salát	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Čočka na kyselo, uzené maso, vejce, cibulka, sterilovaný okurek, chléb	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Pečený vepřový špíz (paprika, cuketa, klobás, cibule), smažené brambory ve slupce, kari mayo	145,-	(1,7,9,10)
Menu 5:	Burrito s fazolemi, kukuřicí a zeleninou, avokádo, chilli, cheddar, zakysaná smetana	145,-	(1,3,7)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Steak z lososa, miso, restovaná zelenina, sladko kyselá omáčka, jasmínová rýže, sezam, výhonky	195,-	(4,6,9,11)
Dezert:	Jablečný listový závin	69,-	(1,3,7)
Nápoj:	0,5l Ananasová limonáda s mátou	59,-	(bez alg.)
Tip 1:	150g Tvarohový Míša se slaným karamellem, kešu a čokoládou	59,-	(7,8)
Tip 2:	1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3:	420g Debrecinské grilovací cigáro z uzenářství Hlavinka	149,-	(10)
Tip 4:	1L PET Vladyka 11, skvělý ležák z malého řemeslného pivovaru z České Kanady – pivovar Grasel	89,-	(1)

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 siričitý, 13. Vleč bob, 14. Měkkýši