

TÝDENNÍ MENU

Týden: 5. 10. – 9. 10. 2026



PONDĚLÍ

Polévka:	Zeleninový boršč s masem a zakysanou smetanou	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Pečené kuře à la bažant, dušená rýže, třešňový kompot	145,-	(1,9)
Menu 2:	Steak z kotlety, fazolky se slaninou, steakové hranolky, kaparová majonéza	145,-	(1,3,7,10)
Menu 3:	Hamburská vepřová kýta na smetaně, houskový knedlík	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4:	Smažená gouda se šunkou, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)
Menu 5:	Zeleninový salát s mozzarellou a sušenými rajčaty, quinoa, kukuřice, bazalková majonéza, toast	145,-	(1,3,7)

ÚTERÝ

Polévka:	Brokolicový krém, opečená slanina, žemlové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Kuřecí steak tandoori, pečená cuketa, paprika, fenykl, kuskus, kustovnice, výhonky	145,-	(1,9)
Menu 2:	Vepřové kotletky na houbovém rizotu, pažitka, lanýžový olej, parmazán	145,-	(1,7,9)
Menu 3:	Dlouze pečená vepřová líčka na červeném víně, kořenovka, slanina, špenát, bramborové pyré	145,-	(1,7,9)
Menu 4:	Salát s cizrnovým falafelem, avokádo, dýně, cuketa, cherry rajčata, rukola, jogurt s chia, krutony	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Pappardelle s krémem z pečeného lilku a česneku, feta, konfitovaná rajčátka, oregano, pinie	145,-	(1,3,7,8)

STŘEDA

Polévka:	Kulajda s vejcem, houbami a koprem	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Kuřecí závitky (šunka, brokolice, mrkev, gouda), divoká rýže, semínka	145,-	(1,7,9)
Menu 2:	Smažený holandský řízek, bramborová kaše, nakládaný okurek	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Trhaná kachna hoisin, zelenina, pak choi, sezam, koriandr, arašidy, výhonky, vaječné nudle	145,-	(1,3,6,9,11)
Menu 4:	Bucatini s rajčaty, salsiccia, pancettou a artyčoky, bazalka, parmazán	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Indické zeleninové kari s tofu a černou čočkou, granátové jablko, kešu, koriandr, jasmínová rýže	145,-	(1,7,8,9,11)

ČTVRTEK

Polévka:	Slepičí vývar s masem, zeleninou a vaječnou sedlinou	49,-	(1,3,9)
Menu 1:	Grilované kuřecí prso, omáčka z pečených paprik, bramborové noky s restovanou cibulkou	145,-	(1,3,7,9)
Menu 2:	Vepřové srbské rizoto, strouhaná gouda, čalamáda	145,-	(1,7,9)
Menu 3:	Čočka na kyselo s uzeným masem a vejcem, cibulka, sterilovaný okurek, chléb	145,-	(1,3,7,9)
Menu 4:	Těstovinový salát s kuřecím masem, sušená rajčata, hrášek, mrkev, bylinky, jogurt	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Řepa po burgundsku, kořenovka, žampiony, vařené brambory s máslem a jarní cibulkou	145,-	(1,7,9)

PÁTEK

Polévka:	Mrkvovo – dýňový krém s pomerančem a kokosovým mlékem, semínka, chilli	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Smetanová krupičná kaše, ovoce, lískové ořechy, granola, granko, máslo, máta	145,-	(1,7,8)
Menu 2:	Smažené kuřecí Gordon bleu, vařené brambory s máslem, okurkový salát	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Vepřový svratecký guláš (paprika, slanina, žampiony), bramboráčky	145,-	(1,3,9)
Menu 4:	Zapečené brambory s uzeným masem, zeleninou a hráškem, zelný salát s koprem	145,-	(1,3,7,9)
Menu 5:	Zeleninový salát s hovězí šunkou, vejcem a sýrem, olivy, křenová majonéza, toast	145,-	(1,3,7,10)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Hovězí burger, hermelín, červené zelí, slanina, brusinkové mayo, cibulka, okurky, BBQ, hranolky	195,-	(1,3,7)
Dezert:	Frgál tvaroh/povidla	69,-	(1,3,7)
Nápoj:	0,5l Pomerančový džus s rakytníkem	59,-	(bez alg.)
Tip 1:	150g Tvarohový Míša s čokoládou a Oreo sušenkami	59,-	(1,7)
Tip 2:	1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3:	4ks Kančí klobása z uzenářství Hlavinka (cca 600g)	219,-	(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 DOBROU 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. Vlič bob, 14. Měkkýši