

Zhotovení porce cca 20 minut

Alergeny: viz.příloha A: 1 - 14

Alergeny

100 gr	<i>Tatarský biftek,2 topinky</i>	3	139,-
150 gr	<i>Azzu po tatarsku z vepřové kýty</i>		149,-
150 gr	<i>Vepřové medailonky na pepři</i>		149,-
150 gr	<i>Vepřový špíz</i>	12	149,-
150 gr	<i>Vepřová krkovička na houbách</i>	1,7	149,-
150 gr	<i>Vepřové žebírko se šunkou a vejcem</i>	3,9,12	159,-
150 gr	<i>Vepřový řízek v bramboráku</i>	1,3,7,9	159,-
150 gr	<i>Vepřový smažený řízek</i>	1,3,7	149,-
150 gr	<i>Zeleninový salát s kuřecím masem a dressingem</i>	6,7,10	159,-
150 gr	<i>Kuřecí řízek v bramboráku</i>	1,3,7	159,-
150 gr	<i>„Tajemství poběžovického zámku“</i>	1,9	159,-
150 gr	<i>Kuřecí směs se žampiony</i>	6	149,-
150 gr	<i>Kuřecí ďábelská směs</i>	6	149,-
150 gr	<i>Kuřecí smažený řízek plněný šunkou,Eidamem a křenem</i>	1,3,7,12	159,-
150 gr	<i>Kuřecí smažený řízek</i>	1,3,7	149,-
150 gr	<i>Vepřová játra na roštu</i>		99,-
150 gr	<i>Vepřová gruzínská játra</i>	3	99,-
150 gr	<i>Vepřová játra smažená</i>	1,3,7	99,-
200 gr	<i>Pstruh na kmíně (cena dle váhy) brambor vařený</i>	1	129,-
200 gr	<i>Smažený pstruh (cena dle váhy) brambor maštěný sádlem,okurka steril.</i>	1,3,7	149,-
200 gr	<i>Smažený pstruh (cena dle váhy) bramborový salát – 150 gr</i>	1,3,7,9,10	149,-
150 gr	<i>Smažený sýr Eidam</i>	1,3,7	119,-
100 gr	<i>Špagety se sýrem a kečupem</i>	1,7	69,-
	<i>Šumavská topinka</i>	1,3	49,-