

Zhotovení porce cca 20 minut

Alergeny: viz.příloha A: 1 - 14

Alergeny

100 gr	<i>Tatarský biftek z hovězího zadního,2 topinky (na objednávku)</i>	3	109,-
150 gr	<i>Azzu po tatarsku z vepřové kýty</i>		109,-
150 gr	<i>Vepřové medailonky na pepři</i>		119,-
150 gr	<i>Vepřový špíz</i>		119,-
150 gr	<i>Srbské ražniči</i>	9	119,-
150 gr	<i>Vepřové žebírko na žampionech</i>		119,-
150 gr	<i>Vepřové žebírko se šunkou a vejcem</i>	3,9,12	119,-
150 gr	<i>Vepřový řízek v bramboráku</i>	1,9	119,-
150 gr	<i>Kuřecí řízek v bramboráku</i>	1,9	119,-
150 gr	<i>„Tajemství poběžovického zámku“</i>	1,9	119,-
150 gr	<i>Kuřecí špíz</i>		119,-
150 gr	<i>Kuřecí směs se žampiony</i>		119,-
150 gr	<i>Kuřecí ďábelská směs</i>		119,-
150 gr	<i>Kuřecí steak s broskví a sýrem</i>	7,	119,-
150 gr	<i>Kuřecí smažený řízek plněný šunkou,Eidamem a křenem</i>	1,3,7	119,-
150 gr	<i>Calamares smažené</i>	1,3,7	99,-
150 gr	<i>Vepřová játra na roštu</i>		69,-
150 gr	<i>Vepřová gruzínská játra</i>	3	79,-
150 gr	<i>Smažený sýr Eidam</i>	1,3,7	79,-
	<i>Omeleta se žampiony</i>	3	49,-
	<i>Šumavská topinka</i>	3	39,-
	<i>Špagety s máslem,kečupem a strouhaným Eidamem</i>	1,7	59,-