

Předkrmy

Pražská šunka se smetanovým křenem 100 g	98 Kč
Selská tlačěnka z Dadole s cibulí a octovou záličkou 130 g	65 Kč
Gothaj od Dolejších s cibulí a octovou záličkou 60 g	65 Kč
Šopský salát	85 Kč
Hemenex z Pražské šunky	85 Kč
Párky od Krejcarů s hořčicí a čerstvě nastrohaným křenem 3 ks	78 Kč
Dadelské pikantní párky s hořčicí 3 ks	75 Kč
Talíř od Dolejších s křenem a hořčicí 1 ks	68 Kč
Další předkrmy (prejty, ořady, uzeniny atd.) najdete v našem bufetu za jednotnou cenu (100 g)	70 Kč

Polévky (neobsahují žádné dochucovací polévkové koření. Magi vám číšník přinese na požádání.)

Slepičí polévka s domácími nudlemi	38 Kč
Čočková s párkem	35 Kč

Specialita Lokál

Smažený sýr s domácí tatarskou omáčkou 150 g	115 Kč
Filet z čerstvého kapra na másle s kapkou smetany 200 g	168 Kč
Řízek z telecí kýty smažený na másle 120 g	205 Kč
Hovězí biftek s vejcem 200 g	298 Kč
Kuřecí prsíčka na houbách a másle 180 g	169 Kč
Čerstvě namíchaný tatarák s topinkami 100 g	178 Kč

Hotová jídla

Hovězí vařená loupaná plec s houbovou omáčkou 100 g	109 Kč
Segedínský guláš 100 g	95 Kč
Pečená vepřová plec po selsku, špenát 100 g	99 Kč
Vepřové plíčky na smetaně 100 g	95 Kč
Hořanský sekaný řízek 100 g	95 Kč
Rýžový nákyp	85 Kč

Přílohy (kolik sníte)

Houskové knedlíky	28 Kč
Bramborové knedlíky	28 Kč
Zelí hlávkové dušené	35 Kč
Brambory vařené m.m.	28 Kč
Brambory opečené	28 Kč
Rýže dušená	28 Kč
Špenát	35 Kč
Tatarská omáčka	25 Kč

Saláty

Okurkový	45 Kč
Zelný s křenem	45 Kč

Dezerty

Rýžový nákyp	43 Kč
Rakvička se šlehačkou	28 Kč

Chceme, aby vám naše jídla chutnala lépe, než jakákoli jiná.

Chceme vařit česká jídla tak, aby nebyla hospodská, kde poctivá práce a čerstvost surovin jsou doháněny kořením, dochucovadly, špatnými tuky, co „hodně vydrží“, a ostatními hospodskými fíglý, aby jídlo bylo rychlejší, levnější a nebylo s ním tolik práce.

Chceme připravovat poctivá domácí jídla, proto „hotovky“ zakládáme několikrát denně. V maximální míře nakupujeme čerstvé suroviny a preferujeme vyhlášené regionální dodavatele. Jídla připravujeme a dochucujeme tak, aby byla vhodná pro každodenní stravování, protože kvalita a chuť jsou pro nás nejdůležitější.