

## EASTER MENU

FRIDAY 2. 4. 2010 – MONDAY 5. 4. 2010

	CHICKEN SOUP WITH SPRING HERBS	45 CZK
150G	LEG OF LAMB MARINATED IN VEGETABLES AND ROASTED ON WINE, SERVED WITH STEAMED SPINACH AND BOILED POTATOES	179 CZK
250G	LEG OF RABBIT WITH CREAM SAUCE SERVED WITH BREAD DUMPLINGS, DECORATED WITH A LEMON SLICE, CRANBERRIES AND WHIPPED CREAM	179 CZK
	GRANDMA'S BREAD PUDDING AU GRATIN WITH QUARK CHEESE, GARNISHED WITH APPLES	45 CZK

### WE OFFER YOU FROM OUR WINELIST:

ASPARAGUS - NOVÉ VINAŘSTVÍ, PODOBL. MIKULOVSKÁ  
A MIXTURE OF TWO VARIETIES, GREEN VELTLINER AND SAUVIGNON BLANC,  
A CUVÉE ASPARAGUS IS SPRINGY ROUNDED AND NIMBLE WHITE WINE WHICH IS IDENTIFIED AS A SUPPLEMENT  
TO SPRING DELICATESSEN

345 CZK



**WE WISH YOU A HAPPY EASTER AND LOVELY SPRING DAYS!**



## WIELKANOCNE MENU

PAŃTEK 2. 4. 2010 – PONIEDZIAŁEK 5. 4. 2010



	ROSÓL Z KURY Z WIOSENNYMI ZIOŁAMI	45 CZK
150G	UDZIEC JAGNIĘCY MARYNOWANY W WARZYWACH I PIECZONY NA WINIE, PODAWANY Z DUSZONYM SZPINAKIEM I GOTOWANYMI ZIEMNIACZKAMI	179 CZK
250G	UDKO Z KRÓLIKA NA ŚMIETANIE , PODAWANE Z BUŁCZANYMI KNEDLICZKAMI, OZDOBIONE CYTRYNAMI, BORÓWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ,	179 CZK
	BABCINE ZAPIEKANE CIASTO BUŁCZANE Z TWAROGIEM , OZDOBIONE JABŁKIEM	45 CZK

### POLECAMY Z NASZEJ KARTY WIN:

ASPARAGUS - NOVÉ VINAŘSTVÍ, REGION MORAWA - MIKULOV  
MIESZANKA DWÓCH ODMIAN - VELTLINER ZIELONY I SAUVIGNON BLANC  
CUVÉE ASPARAGUS TO WIOSENNE, KRAĞŁE I RZEŚKIE BIAŁE WINO, KTÓRE JEST PRZEZNACZONE PRZEDE WSZYSTKIM  
DO PODAWANIA DO DELIKATESOWYCH DAŃ WIOSENNYCH

345 CZK

**ŻYCZYMY WAM WESOŁYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH ORAZ ZADOWOLENIA NA WIOSNĘ!**