

BUSINESS LUNCH

17.04.2024 – 19.04.2024

11:30-14:30

CENA 8.90 EUR

POLIEVKY . SUPPEN . SOUPS

VEGAN



Cícerový krém s kelovým chipsom . 0,22l 0

Kichererbsencremesuppe mit Kohlchips . Creamy chickpeas soup with savoy cabbage chips

ALEBO

Šošovicová s údeninou a smotanou . 0,22l 1,7

Linsensuppe mit Rauchfleisch und Sauerrahm . Lentile soup with smoked pork

HLAVNÉ JEDLO . HAUPTGANG . MAIN DISH

Vyprážený karfiól zemiakové pyré s medvedím cesnakom, domáca tatárska omáčka . 1,3,7,10

Gebackener Karfiol, Kartoffel-Bärlauch-Püree, hausgemachte Sauce Tartare .

Fried cauliflower, creamy mashed potatoes with wild garlic

VEGAN



Pečená zelenina (bataty, kel, karfiól, brokolica, mrkva) so zemiakovým pyré – bylinkový dresing . 0

Gebratenes Gemüse mit cremigem Kartoffelpüree, Kräuterdressing .

Oven baked vegetables with creamy potato mash, herb dressing

s grilovaným kuracím . mit gegrilltem Huhn . with grilled chicken . 0

ALEBO

VEGAN



s domácim falafelom . mit hausgemachten Falafel . with homemade falafel . 6

Ázija wok s kuracím a zeleninou dusená ryža, teriyaki, zázvor, sezam, kapustový šalát . 6,7,11

Asia Wok mit Huhn und Gemüse, Duftreis, Teriyaki Sauce, Ingwer, Sesam, Krautsalat .

Asian Wok with Chicken and Vegetables, steamed Rice, Teriyaki Sauce, Ginger, Sesame, cabbage salad

FLAMMKUCHEN (alternatíva k pizze) . 1,3,7,8

tenké kváskové cesto potreté s creme fraiche, anglická slanina, kukurica, červená cibuľka, baranie rohy . 1,7

Flammkuchen mit Englischem Speck, Mais, rote Zwiebel, eingelegte Pfefferoni .

Flammkuchen with English bacon, sweet corn, red onion, pickled pepperoni

VEGAN



FLAMMKUCHEN „VEGAN LOVE“ . 1,6

Tenké cesto potreté s vegánskou creme fraiche, sušené paradajky, kukurica, paprika

Flammkuchen – vegane Creme Fraiche, getrocknete Tomaten, Mais, Paprika .

Flammkuchen – vegan creme fraiche, dried tomatoes, sweet corn, peppers

TAKE AWAY Balné . 0,80 EUR