

# STAROČESKÁ KUCHYNĚ

**20. 3. (od 16 h) – 22. 3. 2026 (do 16 h)**

## Předkrm:

100 g Telecí paštika s kachními játry v listovém plášti (1,3,9) **110,-**

## Polévka:

0,33 l Couračka (brambory, kyselé zelí, špek) (1) **60,-**

## Hlavní chod:

3 ks Bramborové knedlíky plněné domácími škvarky,  
kysané moravské zelí, cibulka (1,3) **190,-**

1/4 Kachní pečínka, červené jablečné zelí,  
variace knedlíků (houskový a bramborový) (1,3,7) **298,-**

1 ks Špikované králičí stehýnko na smetanovém špenátu,  
špekový knedlík (1,3,7) **360,-**

4 ks Bramboráčky s houbovou smaženicí,  
slaninový chips (1,3) **280,-**

150 g Telecí řízek na másle, mačkané brambory s pažitkou  
(1,3,7) **330,-**

## Dezert:

1 ks Hruškový závin s mandlemi a šlehačkou (1,3,7) **90,-**