

Můžete objednávat telefonicky nebo smskou na 739 651 395.

Jsme podnik bez chemie, vaříme z čerstvých surovin a nepoužíváme mikrovlnnou troubu. Podporujeme místní zemědělce, jsme pro férový obchod.

Cena menu: 95 Kč (veg) / 105 Kč

samostatná polévka 45 Kč, samostatný hlavní chod 75 Kč (veg) / 85 Kč

Pondělí

Polévka: Bio kopřivový krém ^[7] / Hrstková s domácí saturejkou a květy polníčku

1. Celozrnné těstoviny na cuketě a rajčatech zasypané parmazánem a jedlými divokými bylinami ^[1, 7]
2. Krutí po indicku Tikka Masala, rýže Basmati ^[7, 8]

Dezert: Raw jablečný štrůdlík s mandlemi a pohankovým medem (bez cukru, laktózy a lepku) **35 Kč**

Úterý

Polévka: Cuketovo - rajčatová / Bio řeřichový krém s dobromyslí ^[7]

1. Houbový bourguignon, bramborovo - celerová kaše ^[7, 9]
2. Krutí špízy s ovocem, rýže parboiled s domácími bylinkami ^[7]

Dezert: Jahodový cheesecake ^[1, 7] **35 Kč**

Středa

Polévka: Mrkvová se zázvorem a domácím kokosovým mlékem / Řepový krém ^[7]

1. Veganská čočka na kari s pečenou mrkví, kváskový chléb
2. Losos na másle, jarní bramborový salát s domácími bylinkami

Dezert: Narozeninový cupcake ^[1, 3, 7] **30 Kč**

V tento den nabízíme ledové férové filtrované kafe v lahvi jen za 25 Kč. Vyzkoušejte.

Čtvrtek

Polévka: Prvorepubliková hrášková s řapíkatým celerem / Kedlubnový krém

1. Pohankové halušky se zelím a tempehem¹
2. Krutí roláda se špenátem a vajíčkem, šťouchané brambory s domácími bylinkami ^[3, 7]

Dezert: Cuketový koláč s kokosem a čokoládou ^[1, 3, 7] **25 Kč**

Pátek

Polévka: Z červené čočky a mrkve / Celerová s rajčaty ^[9]

1. Veganská zapečená cuketa, domácí hlávkový salát s dijonskou hořčicí
2. Krutí čína s plátky opražených mandlí, rýže Basmati, raw coleslaw salát

Dezert: Raw chilli brownies s domácími vlašskými ořechy (bez cukru, lepku a laktózy) **35 Kč**