

TÝDENNÍ MENU

Týden: 27. 7. – 31. 7. 2026



PONDĚLÍ

Polévka:	Boršč s letní zeleninou a uzeným masem	49,-	(1,9)
Menu 1:	Kuřecí prso, sýrovo-cheddarová omáčka, bramborové krokety	145,-	(1,3,7)
Menu 2:	Vepřový steak z kotlety, houbové ragú, tymián, šťouchané brambory s česnekovým máslem	145,-	(1,7,9)
Menu 3:	Maďarský vepřový guláš (paprika, klobás, cibule), houskový knedlík	145,-	(1,3,7,9)
Menu 4:	Smažený hermelín se šunkou, vařené brambory, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)
Menu 5:	Salát s rajčaty, melounem a mozzarellou, rukola, bazalka, máta, balzamiko, toast	145,-	(1,3,7,12)

ÚTERÝ

Polévka:	Gulášovka	49,-	(1,9)
Menu 1:	Asijské kuřecí nudličky, zelenina, černá houba, arašídý, mungo výhonky, sezam, basmati rýže	145,-	(1,5,6,9,11)
Menu 2:	Špikovaná vepřová kýta, kedlubnové zelí se špekem, žemlový knedlík	145,-	(1,3,7,9)
Menu 3:	Vepřový gyros v tortille, zelenina, červená cibulka, feta, jogurtová zálivka	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Bulgurový salát s tuňákem, vařené vejce, kukuřice, hrášek, bylinky, jogurt s chia	145,-	(1,3,4,7)
Menu 5:	Těstoviny chitarra aglio olio, česnek, cuketa, chilli, nakládaná rajčata, parmazán	145,-	(1,3,7)

STŘEDA

Polévka:	Hráškový krém, slanina, opékané žemle	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Marinovaný kuřecí steak, restovaná zelenina, kukuřičný klas, divoká rýže	145,-	(1,9,10)
Menu 2:	Pečený vepřový karbanátek, hořčičná omáčka, vařené brambory s máslem a pažitkou	145,-	(1,3,7,10)
Menu 3:	Hovězí nudličky se zeleninou, rajčata, kukuřice, zakysaná smetana, jalapeños, pečené brambory	145,-	(1,7,9)
Menu 4:	Zeleninový Chef's salát, šunka, vejce, strouhaný sýr, petrželková zálivka, toast	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Bucatini s dýňovým krémem, feta, pečený česnek, šalvěj, tymián, ořechy	145,-	(1,3,7,8)

ČTVRTEK

Polévka:	Cibulačka s uzeným masem a paprikou, chlebové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Smažená kuřecí filátka v sýrovém těstíčku, vařené brambory, kaparová majonéza	145,-	(1,3,7,10)
Menu 2:	Rizoto z vepřového masa se zeleninou a hráškem, strouhaná gouda, nakládaný okurek	145,-	(1,7,9)
Menu 3:	Boloňské lasagne s cuketami	145,-	(1,3,7,9)
Menu 4:	Salát s kachním prsem, hrozny, ořechy, čekanka, polníček, ovocná zálivka, krutony	145,-	(1,3,7,8,12)
Menu 5:	Zeleninové lečo, sázená vejce, máslové brambory	145,-	(1,3,7,9)

PÁTEK

Polévka:	Hovězí vývar s masem, zeleninou, hráškem a rýží	49,-	(1,9)
Menu 1:	Bramborové knedlíky plněné oSTRUŽINAMI, pečený kokos, čokoládový krém	145,-	(1,3,7,8)
Menu 2:	Smažený vepřový řízek, šťouchané brambory s cibulkou a slaninou, okurkový salát	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Asijský salát s rýžovými nudlemi a krevetami, kimchi, mrkev, sezam, ředkev, chilli, koriandr	145,-	(1,2,6,9,11)
Menu 4:	Vepřové vykostěné koleno, fazolové pyré, cibulka, sázené vejce, chléb	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Grilovaná zelenina s pečeným sýrem, kukuřičná polenta, semínka, výhonky, švestková chilli zálivka	145,-	(1,7)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Filety z mořského vlka, restovaná zelenina, bylinková omáčka, brambory grenaille s uzenou solí	195,-	(1,4,7,9)
Dezert:	1ks Makový řez	69,-	(1,3,7)
Nápoj:	0,5l Malinová limonáda	59,-	(bez alg.)
Tip 1:	150g Tvarohový Míša se slaným karamellem, arašídý a čokoládou	59,-	(5,7)
Tip 2:	1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3:	Uzenářství Hlavinka - dovolená		
Tip 4:	1L PET Vladyka 11, skvělý ležák z malého řemeslného pivovaru z České Kanady – pivovar Grasel	89,-	(1)

ZA CELÝ NÁŠ TÝM OBĚDY OD ZACHA VÁM PŘEJEME DOBRŮU CHUŤ.

+420 737 236 737 info@obedyodzacha.cz www.obedyodzacha.cz

Gramáže: Maso v syrovém stavu 160 g, brambory a přílohy z brambor 250 g, rýže a knedlíky 180 g, saláty 300 g, těstoviny 250 g. Seznam dostupných alergenů: 1. Obiloviny obsahující lepek, 2. Koriš, 3. Vejce, 4. Ryby, 5. Podzemnice olejná, 6. Sójové boby, 7. Mléko, 8. Skořápkové plody, 9. Celer, 10. Hořčice, 11. Sezamová semena, 12. Oxid siričitý, 13. Vláčí bob, 14. Měkkýši