

TÝDENNÍ MENU

Týden: 7. 9. – 11. 9. 2026



PONDĚLÍ

Polévka:	Zeleninový boršč s masem	49,-	(1,9)
Menu 1:	Kuřecí steak, špenát, slanina, pečená rajčata, krémová těstovinová rýže	145,-	(1,3,7,9)
Menu 2:	Vepřové kotletky na kmíně a slanině, šťouchané brambory s cibulkou	145,-	(1,7,9,10)
Menu 3:	Rajská omáčka, paprikový lusk plněný mletým masem, houskový knedlík	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Bulgurový salát Tabouleh s tuňákem a vejcem, zelenina, červená cibulka, máta, koriandr, semínka	145,-	(1,3,4)
Menu 5:	Smažený květák, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)

ÚTERÝ

Polévka:	Tom Yum s kuřecím masem, zeleninou a rýžovými nudlemi	49,-	(6,9,11)
Menu 1:	Špikované krůtí prso, zeleninová rýže s dýní, bylinkami a semínky	145,-	(1,9,10)
Menu 2:	Thrané vepřové BBQ, restovaná kukuřice, paprika a rajčata, cheddar, smažené bramborové plátky	145,-	(1,7)
Menu 3:	Hovězí živáňská pečeně (rajčata, paprika, cibule, klobása), dušená rýže	145,-	(1,9)
Menu 4:	Těstovinový salát s kuřecím masem, zelenina, kukuřice, hrášek, cibulka, výhonky, bílý jogurt	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Bramborovo – špenátové noky, feta, ricottový krém, bazalka, kešu, máslová karotka	145,-	(1,3,7,8,9)

STŘEDA

Polévka:	Čočková s uzeninou	49,-	(1,9)
Menu 1:	Kuřecí prso na bylinkách, dušená zelenina s pohankou, semínka, granátové jablko, bylinky	145,-	(1,9)
Menu 2:	Pečený karbanátek, restovaná cibulka, bramborová kaše, zelný salát	145,-	(1,7)
Menu 3:	Svíčková omáčka s vepřovými líčky, karlovarský knedlík, brusinky	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4:	Tortilla se smaženými rybími filátky, zelenina, červená cibulka, kukuřice, koprový jogurt	145,-	(1,3,4,7)
Menu 5:	Tagliolini s modrým sýrem, řepou, ořechy a žampiony portobello, mladý špenát	145,-	(1,3,7,8)

ČTVRTEK

Polévka:	Rybí se zeleninou, fenyklem, šafránem, rajčaty a provensálskými bylinkami	49,-	(4,9)
Menu 1:	Pečené kuře, kroupový šoulet s hrachem a majoránkou, nakládaná řepa	145,-	(1,9)
Menu 2:	Gril mix kuřecí a vepřový steak, grilovaná zelenina, pečené brambory, bazalkové mayo	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3:	Kančí guláš, cibulka, feferonka, bramboráčky	145,-	(1,3)
Menu 4:	Salát s kachními srdíčky v portsém, kozí chèvre, karamelizovaná jablka, ořechy, zálivka, krutony	145,-	(1,3,7,8,10)
Menu 5:	Špagety se smetanou, bazalkou, pistáciemi, šalotkou a rukolou, parmazán	145,-	(1,3,7,8)

PÁTEK

Polévka:	Žampionový krém, pečený česnek, tymián, žemlové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Tvarohovo – žemlové knedlíčky, skořicová strouhanka, ostružiny, vanilkový krém	145,-	(1,3,7)
Menu 2:	Smažený vepřový řízek, šťouchané brambory s cibulkou a špekem, šopský salátek	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Halušky s kysaným zelím, uzeným masem a brynzou, slanina, cibulka	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Pečený vepřový plátek, restované zelenina, cuketové bramboráčky	145,-	(1,3,9)
Menu 5:	Asijská zeleninová rýže, smažené vejce ve sweet chilli, koriandr, výhonky, jarní cibulka, kešu	145,-	(1,3,6,8,11)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Pečená vepřová panenka v parmazánové krustě, tymiánový sós, cuketa, bramborovo-dýňové pyré	195,-	(1,3,7)
Dezert:	3ks mix mrkvových šátečků (tvaroh, povidla, mák)	69,-	(1,3,7,8)
Nápoj:	0,5l Borůvková limonáda	59,-	(bez alg.)
Tip 1:	150g Tvarohový Míša s Lotuskami, slaným karamellem a čokoládou	59,-	(1,7)
Tip 2:	1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3:	420g Debrecinské grilovací cigáro z uzenářství Hlavinka	149,-	(10)
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