

# TÝDENNÍ MENU



Týden: 8. 6. – 12. 6. 2026

## PONDĚLÍ

Polévka: Valašská kyselica s klobásou a houbami	49,-	(1,7,9)
Menu 1: Kuřecí prsíčko s kořeněnou indickou rýží, kešu, výhonky, rozinky	145,-	(1,8,9)
Menu 2: Vepřové kotletky, smetanovo žampionová omáčka, vařené brambory s libečkem	145,-	(1,7,9,10)
Menu 3: Hovězí znojemská pečeně, dušená rýže	145,-	(1,9,10)
Menu 4: Smažený hermelín se šunkou, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)
Menu 5: Salát s rajčaty, mozzarellou a melounem, rukola, balzamiko, pinie, bazalka, toast	145,-	(1,3,7,8,12)

## ÚTERÝ

Polévka: Hovězí vývar s masem, nudlemi a játrovou rýží	49,-	(1,3,9)
Menu 1: Kuřecí steak, zeleninové rizoto se špekem lardo, šalvějové máslo	145,-	(1,7,9,10)
Menu 2: Vepřové nudličky Hoisin, paprika, pórek, mungo fazole, arašídy, sezam, jasmínová rýže	145,-	(1,5,6,9,11)
Menu 3: Dlouze pečená vepřová líčka, kořenovka, smetanový špenát, česnek, smetanové bramborové pyré	145,-	(1,7,9)
Menu 4: Těstoviny chittara se bazalkovým pestem, chorizo, mozzarella a rozmarýnový olej, česnek, pinie	145,-	(1,3,7,8)
Menu 5: Salát se zastřeným vejcem, granátové jablko, pečená mrkev, pekany, frisé, jogurt s chia, krutony	145,-	(1,3,7,8)

## STŘEDA

Polévka: Indická zeleninová s cizrnou	49,-	(1,7,9)
Menu 1: Krutí steak, zelenina ratatouille, bramborová kaše s parmazánem	145,-	(1,7,9)
Menu 2: Frankfurtská vepřová kýta, houskový knedlík	145,-	(1,3,7,9)
Menu 3: Vepřový gyros v tortille, zelenina, červená cibulka, feta, bylinkový jogurt	145,-	(1,3,7)
Menu 4: Caesar salát s kuřecím masem, slanina, ančovičkový dressing, krutony, parmazán	145,-	(1,3,4,7,10)
Menu 5: Bramborový guláš s hlívou a řepou, majoránka, chléb	145,-	(1,3,7)

## ČTVRTEK

Polévka: Hráškový krém s opečenou slaninou, žemlové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1: Medová kuřecí filátka, restovaná zelenina, kukuřičná polenta, pečené brambůrky	145,-	(1,3,9)
Menu 2: Marinovaný vepřový kotlet, sázené vejce, steakové hranolky, chipotle mayo	145,-	(1,3,7,10)
Menu 3: Králičí smetanové soté se zeleninou, kapary, bylinky, těstoviny tagliatelle	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4: Salát s rozpečeným kozím sýrem, jahodami a avokádem, radicchio, ořechy, hořčičná zálivka, toast	145,-	(1,3,7,8,10)
Menu 5: Smažené květákové karbanátky se sýrem, bramborová kaše, rajčatový salát	145,-	(1,3,7)

## PÁTEK

Polévka: Kapustová s bramborem a slaninou	49,-	(1,9)
Menu 1: Kynuté jahodové knedlíky, tvaroh, máta, cukr, máslo	145,-	(1,3,7)
Menu 2: Smažený vepřový řízek, šťouchané brambory s cibulkou a špekem, nakládaný okurek	145,-	(1,3,7)
Menu 3: Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, houskový knedlík	145,-	(1,3,7,9)
Menu 4: Salát s kuřecím masem, quinoou, ředkvičky, kukuřice, medová zálivka, toast	145,-	(1,3,7,10)
Menu 5: Casarecce s rajčaty, kukuřice, olivy, balzamiko cibule, bazalka, grana padano	145,-	(1,3,7,12)

## TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1: Burgr s hovězím, vejce, slanina, cheddar, okurky, jalapeños mayo, rajče, salát, hranolky	195,-	(1,3,7,10)
Dezert: Ferrero koule z cukrárny „A na chuť“	69,-	(1,3,7,8)
Nápoj: 0,5l jahodová limonáda s mátou	59,-	(bez alg.)
Tip 1: 150g Tvarohový Míša s lesním ovocem a čokoládou	59,-	(7)
Tip 2: 1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3: 1kg Špekáčky z uzenářství Hlavinka	265,-	(10)
Tip 4: 1L PET Vladyka 11, skvělý ležák z malého řemeslného pivovaru z České Kanady – pivovar Grasel	89,-	(1)
Tip 5: 12ks Cheesecake (malina, pistácie, krémová borůvka, kokos / marakuja)	1100,-	(1,3,7,8)
12ks Dorty (lískový oříšek, mrkváč se skořicí, čoko ovoce, mandle / malina)	1200,-	(1,3,7,8)

**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. Vlčí bob, 14. Měkkýši