

TÝDENNÍ MENU

Týden: 9. 6. – 13. 6. 2025



PONDĚLÍ

Polévka:	Rajčatová polévka se zeleninou, cizrnou a bazalkou	49,-	(1,9)
Menu 1:	Kuřecí prsní steak, smetanová hlíva, kořenovka, jasmínová rýže	135,-	(1,7,9,10)
Menu 2:	Vepřové medailonky, máslová kukuřice, smažené brambory ve slupce, chipotle mayo	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3:	Listový salát se zeleninou a grilovaným kuřecím prsem, ořechy, bylinková zálivka, toast	135,-	(1,3,7,8,9,10)
Menu 4:	Tomatové fazole, uzená rolovaná plec, cibulové kroužky, nakládané okurky, řemeslný chléb	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 5:	Smažené duo niva – gouda, vařené brambory, tatarská omáčka	135,-	(1,3,7,9,10)

ÚTERÝ

Polévka:	Hráškový krém s opečenou slaninou, žemlové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Rizoto s trhaným drůbežím masem a zeleninou, strouhaná mozzarella	135,-	(1,7,9)
Menu 2:	Pečené vepřové výpečky, dušené červené zelí, houskový knedlík	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3:	Boloňské špagety, bazalka, parmazán	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4:	Pečené rybí filé, smetanovo-hořčičná omáčka, kapary, mačkané brambory s bylinkovým máslem	135,-	(1,4,7,9,10)
Menu 5:	Koprová omáčka, vařené vejce, fazolky, karotka, máslové brambory	135,-	(1,3,7,9)

STŘEDA

Polévka:	Hovězí vývar s nudlemi a játrovou rýží	49,-	(1,3,9)
Menu 1:	Kuřecí filátka Garam Masala, rajčata, paprika, červená cibule, granát, kuskus	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 2:	Grilovaný kotlet marinovaný v hrubozrnné hořčici, sázené vejce, šťouchané brambory s cibulkou	135,-	(1,3,9,10)
Menu 3:	Svíčková omáčka s vepřovými líčky, karlovarský knedlík, brusinky	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4:	Losos Teriyaki, zelenina, sezam, vejce, cibulka, koriandr, rýžové nudle, zálivka	135,-	(1,3,4,6,7,9,11)
Menu 5:	Tagliolini s rukolovým pestem, pečený česnek, chilli, mandle, parmazán	135,-	(1,3,7,8)

ČTVRTEK

Polévka:	Hrachová polévka s uzeninou a opečenou zemlí	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Krutí prsní steak, bylinková omáčka, glazovaná zelenina, bramborové krokety	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 2:	Smažené kapustové karbanátky s mletým masem, bramborová kaše	135,-	(1,3,7,9)
Menu 3:	Vepřový španělský ptáček, dušená rýže	135,-	(1,3,9,10)
Menu 4:	Pappardelle s hříby, smetana, salsiccia, lanýžový olej, parmazán	135,-	(1,3,7)
Menu 5:	Salát s fetou, hrozny a jahodami, pekanové ořechy, dijonská zálivka, celozrnné krutony	135,-	(1,3,7,8,10)

PÁTEK

Polévka:	Uzená polévka s kroupami, masem a bramborami	49,-	(1,9)
Menu 1:	Bramborové lokše s povidly a mákem, rumové švestky	135,-	(1,3,7)
Menu 2:	Řížečky z panenky, šťouchané brambory s libečkovým máslem	135,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3:	Kuřecí paličky BBQ, kukuřičný klas, tomatové fazole, basmati rýže	135,-	(1,7)
Menu 4:	Konfitovaná krkovice na černém pivu, restované klobásky a cibulky, bramborové zelňáky	135,-	(1,3,7,9)
Menu 5:	Zeleninový salát s grilovaným hermelínem, sušené ovoce, rukola, brusinková zálivka, toast	135,-	(1,3,7)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Pečená vepřová žebírka, nakládaná zelenina, křenová hořčice, chléb z Klásku	179,-	(1,3,7,9,10)
Dezert:	Cheesecake vaječný likér a pistácie z cukrárny „A na chuť“	69,-	(1,3,7,8)
Nápoj:	0,5l Bezová limonáda	59,-	(bez alg.)
Tip 1:	150g Tvarohový Míša, švestkové coulis, čokoláda	59,-	(7)
Tip 2:	1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3:	1kg Špekáčky z uzenářství Hlavinka	240,-	(10)
Tip 4:	1L PET Vladyka 11, skvělý ležák z malého řemeslného pivovaru z České Kanady – pivovar Grasel	70,-	(1)
Tip 5:	12ks Cheesecake (malina, pistácie, krémová borůvka, kokos / marakuja)	1000,-	(1,3,7,8)
	12ks Dorty (lískový oříšek, mrkváč se skořicí, čoko ovoce, mandle / malina)	1100,-	(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