



## DENNÍ MENU 2.10. - 8.10.2023

## Pondělí

## #polévkaSOUP

Kartková se zázvorem 9, 12

45 Kč

## #Vegetarián

Bramborové gnocchi ve smetanové omáčce se špenátem a sušenými rajčaty, sypané sýrem grana padano 1, 7, 9, 12

149 Kč

## #světETHNIC

Langoš s trhaným vepřovým masem v barbeque omáčce, zelný salát s kyselou okurkou, česneková majonéza, cibulka 1, 3, 7, 9, 12

159 Kč

## #našeLOCAL

Pivovarský hovězí guláš z klišky, kynutý houskový knedlík, křenová pěna 1, 3, 9

169 Kč

## #Francouzská kuchyně

Pavés de colin, noisette et romarin, haricots verts la tomate- Filé z tresky v krustě z ořechů a rozmarýnu, zelené fazolky v tomatech 4, 5, 8, 9

189 Kč

## Úterý

## #polévkaSOUP

Česnečka s vejcem a brambory 3, 9

45 Kč

## #Vegetarián

Dýňové curry s cizrnou, květákem a brokolicí, jasmínová rýže, koriandr, jarní cibulka 4, 7, 9, 12

149 Kč

## #našeLOCAL

Moravský vrabec z plece, dušené hlávkové bílé zelí, kynutý houskový knedlík 1, 3, 7, 9, 10

159 Kč

## #světETHNIC

Kuřecí Cordon-bleu se šunkou a sýrem, bramborová kaše, mačkaný hrášek 1, 3, 7

169 Kč

## #Francouzská kuchyně

Pavés de colin, noisette et romarin, haricots verts la tomate- Filé z tresky v krustě z ořechů a rozmarýnu, zelené fazolky v tomatech 4, 5, 8, 9

189 Kč

## Středa

## #světETHNIC

Marinované kuřecí paličky na medu se zázvorem a chilli, jasmínová rýže sypaná černým sezamem 6, 9, 11

169 Kč

## #Francouzská kuchyně

Daube de boef la provencale- Hovězí přední maso po provensálsku s dušenou rýží tří barev 9, 12

189 Kč

## #polévkaSOUP

Soupe au pistou- Zeleninová polévka s fazolemi a bazalkovou pistou 9, 12

45 Kč

## #Vegetarián

Květákové placičky s vejcem, vařené brambory s kundrnkou, malý okurkový salát 1, 3

149 Kč

## #našeLOCAL

Bramborové halušky s uzenou krkovicí a kysaným zelím, smažená cibulka 1, 3, 10

159 Kč

## Čtvrtek

## #polévkaSOUP

Ostro-kyselá kuřecí polévka 6, 9, 12

45 Kč

## #světETHNIC

Pečená uzená krkovice, hrachová kaše s česnekem a majoránkou, nakládaná okurka 9, 10

149 Kč

## #našeLOCAL

Plněný paprikový lusk vepřovým a hovězím masem, rajská omáčka, těstoviny kolínka 1, 3, 7, 9

159 Kč

## #Vegetarián

Smažený sýr hermelín v trojobalu, pečené brambory, brusinkové chutney, pažitka 1, 3, 7, 12

169 Kč

## #Francouzská kuchyně

Daube de boef la provencale- Hovězí přední maso po provensálsku s dušenou rýží tří barev 9, 12

189 Kč

## Pátek

## #polévkaSOUP

Francouzská cibulačka, sýrové krutony 9, 12

45 Kč

## #Vegetarián

Zapečený květák s brokolicí v sýrové omáčce, pohanka na cibulce, pažitka 7, 9, 12

149 Kč

## #našeLOCAL

Kuřecí prsa na paprice ve smetanové omáčce, dušená rýže 1, 7, 9

159 Kč

## #světETHNIC

Pečený vepřový hřbet, omáčka se zeleného pepře, bramborové hranolky 7, 9

169 Kč

## #Francouzská kuchyně

Daube de boef la provencale- Hovězí přední maso po provensálsku s dušenou rýží tří barev 9, 12

189 Kč

## TÝDENNÍ MENU

### #perfectCHEFS

Perfect burger 1a, 3, 7, 10, 11, 12	195 Kč
Kuřecí prso Supreme sous vide	169 Kč
Hovězí Rump steak	219 Kč
Filet ze pstruha na bylinkovém másle, pečené grenaile, grilovaná zelenina 3, 4, 9	205 Kč
Duo smažených sýrů s tatarskou omáčkou 1a, 3, 7	165 Kč

### #pastaBAR

Linguine BOLOGNESE 1, 3, 7, 9	189 Kč
Linguine CARBONARA 1, 3, 7, 9	189 Kč
Linguine aglio olio e peperoncino 1, 3, 7, 9	169 Kč
Linguine krevety, pomodoro rukola 1, 2, 3, 7, 9	195 Kč

### #Pizza

Pizza margherita 1, 7	185 Kč
Pizza Piccante 1, 7	195 Kč
Pizza Quattro Formaggi 1, 7	195 Kč
Pizza Cotto 1, 7	195 Kč

### #Salát

Cesar salát s kuřetem 4, 7	165 Kč
----------------------------	--------

### #Přílohy

Smažené hranolky	35 Kč
Pečené brambory grenaille	35 Kč
Grilovaná sezonní zelenina	35 Kč

## MÁME OTEVŘENO I PRO VEŘEJNOST

---

**Legenda alergenů:** 1) Obiloviny - obsahující lepek (celiakie), 1a) pšenice, 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves, 1e) špalda, 1f) kamut, 2) Korýši, 3) Vejce, 4) Ryby, 5) Podzemnice olejná (arašídy), 6) Sójové boby (sója), 7) Mléko, 8) Skořápkové plody, 8a) mandle, 8b) lískové ořechy, 8c) vlašské ořechy, 8d) kešu ořechy, 8e) pekanové ořechy, 8f) para ořechy, 8g) pistácie, 8h) makadamie, 9) Celer, 10) Hořčice, 11) Sezamová semena (sezam), 12) Oxid siřičitý vyšší než 10 mg, ml/kg, I v SO<sub>2</sub>(siřičitany), 13) Vlčí bob (LUPINA), 14) Měkkýši. Přesný popis všech alergenů na vyžádání u obsluhy. Pokrmy připravujeme z čerstvých surovin od prověřených dodavatelů. Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. Přehled alergenů a ikon naleznete zde: [www.perfectcanteen.cz/ikony](http://www.perfectcanteen.cz/ikony)