



U Paušů

6. 6. 2026

## POLÉVKY

0,33 l	<b>Kuřecí vývar s masem a nudlemi</b> (A: 1 pšenice, 6, 9)	65,-
0,33 l	<b>Dršťková</b> (A: 1 pšenice, 6, 9)	75,-
0,33 l	<b>Gulášová</b> (A: 1 pšenice, 6, 9)	75,-
0,33 l	<b>Chřestový krém s opečenými krutony</b> (A: 6, 7, 9)	75,-

## NAŠE ČESKÉ KLASIKY

350g	<b>Zapečené brambory s hovězím mletým masem, rajčaty, lilkem a balkánským sýrem s bylinkami</b> (A: 3, 6, 7, 9)	209,-
150g	<b>Vepřové ledvinky a srdíčka na smetaně a kořenové zelenině, domácí houskové knedlíky</b> (A: 1 pšenice, 3, 6, 7, 9)	209,-
200g	<b>Grilovaný kuřecí stehenní steak, pečené brambory, chilli dip</b> (A: 9)	239,-
200g	<b>Smažený vepřový kotlet bez kosti, bramborový salát s majonézou</b> (A: 1 pšenice, 3, 6, 7, 9)	249,-

## DNES DOPORUČUJEME

250g	<b>Pečené kachní stehno sous-vide, dušené červené zelí, variace houskových knedlíků a bramborové rolády s restovanou cibulkou</b> (A: 1 pšenice, 3, 7)	259,-
350g	<b>Zapečené těstoviny s kuřecím masem, zeleninou a hermelínem, jarní salátek</b> (A: 1 pšenice, 3, 7)	209,-
150g	<b>Čevabčiči z mletého vepřového masa, vařené brambory s petrželkou, domácí tatarská omáčka</b> (A: 1 pšenice, 3, 7, 9, 10)	209,-
250g	<b>Grilovaný vepřový kotlet s kostí sous-vide s restovanými fazolkami na slanince, steakové hranolky</b> (A: 6, 9, 12)	279,-
900g	<b>Pečené vepřové koleno sous-vide s kostí a křenem, hořčicí a zapečeným bylinkovým chlebem</b> (A: 1 pšenice, 7, 10)	298,-

**TENISOVÉ KURTY** jsou opět v provozu

Rezervace na telefonním čísle: 566 532 887      Cena: 140,- Kč / hodina

**CENY NA JÍDELNÍM LÍSTKU JSOU KONEČNÉ, VČ. PŘÍLOH A DPH.**

Za poloviční porce účtujeme 75% z celkové ceny.