

VALØR

RESTAURANT

DENNÉ MENU 14.9. – 18.9.

POLIEVKY

PO **KARFIOLOVÝ KRÉM**
so smaženým hráškom 1, 3, 7 0,25 l

UT **KAPUSTNICA**
s paprikovou klobásou a kyslou smotanou 1, 7, 9, 10 0,25 l

ST **ZELENINOVÁ**
s bulgurom 1, 3, 9 0,25 l

ŠT **ŠPENÁTOVÝ KRÉM**
s vajíčkom 1, 3, 7 0,25 l

PIA **KURACÍ VÝVAR**
so zeleninou a rezancami 1, 3, 9 0,25 l

KRÉM Z PEČENÝCH PARADAJOK ★ TÝŽDENNÁ POLIEVKA
7, 8, 9 0,25 l

HLAVNÉ JEDLÁ

1 **BRAVČOVÝ REZEŇ** 10.00
so zemiakovou kašou a coleslaw šalátom
1, 3, 7 150 g / 350 g

2 **TEKVICOVÉ RIZOTO** 10.00
s gorgonzolou a redukciou z balazmikového octu
7, 8, 9, 12 150 g / 350 g

3 **DOMÁCI LANGOŠ** 12.00
s trhaným kačacím mäsom a sladko-kyslým pyré z červenej kapusty
1, 7 150 g / 350 g

4 **HOVÄDZÍ TOKÁŇ** 12.00
na červenom víne, s tarhoňou
1, 3, 7, 9, 10 150 g / 350 g

5 **POKE BOWL S GRILOVANÝM TUNIAKOM** 12.00
so sushi ryžou, wakame, edamame, červenou kapustou a granatovým jablkom
1, 4, 6, 11 150 g / 350 g

VALØR

RESTAURANT

LUNCH MENU 14.9. – 18.9.

SOUPS

MON CREAMY CAULIFLOWER SOUP

with fried peas 1, 3, 7 0,25 l

TUE SAUERKRAUT SOUP

with smoked sausage and sour cream 1, 7, 9, 10 0,25 l

WED VEGETABLE SOUP

with bulgur 1, 3, 9 0,25 l

THU CREAMY SPINACH SOUP

with egg 1, 3, 7 0,25 l

FRI CHICKEN BROTH

with vegetables and noodles 1, 3, 9 0,25 l

ROASTED TOMATO CREAM SOUP ★ WEEKLY SOUP

7, 8, 9 0,25 l

MAIN COURSES

1 PORK SCHNITZEL 10.00

with mashed potatoes and coleslaw

1, 3, 7 150 g / 350 g

2 PUMPKIN RISOTTO 10.00

with Gorgonzola and balsamic vinegar reduction

7, 8, 9, 12 150 g / 350 g

3 HOMEMADE LANGOS 12.00

with pulled duck and sweet-and-sour red cabbage purée

1, 7 150 g / 350 g

4 BEEF CHEEK 12.00

in red wine sauce, with egg barley

1, 3, 7, 9, 10 150 g / 350 g

5 POKE BOWL WITH GRILLED TUNA 12.00

with sushi rice, wakame, edamame, red cabbage and pomegranate

1, 4, 6, 11 150 g / 350 g