VALØR

RESTAURANT

DENNÉ MENU 16.11. – 20.11.

POLIEVKY

PO CUKETOVO-ZEMIAKOVÝ KRÉM
7 0,25 l

UT HRÍBOVÁ
s haluškami 1, 3, 7 0,25 l

ST FRANCÚZSKA CIBUĽAČKA
12 0,25 l

ŠT KRÉM Z PEČENÉHO KARFIOLU
7 0,25 l

PIA MÄSOVÝ VÝVAR
so zeleninou a cestovinou 1, 3, 9 0,25 l

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

HLAVNÉ JEDLÁ

1 ŠPAGETY ARRABBIATA 10.00
s parmezánom
1, 3, 7 150 g / 350 g

2 KURACÍ CORDON BLEU 11.00
so zemiakovo-maslovým pyré a slaninovou mayo
1, 3, 7 150 g / 350 g

3 GRILOVANÁ BRAVČOVÁ PANENKA 11.00
so štuchanými zemiakmi a bryndzovou omáčkou
7 150 g / 350 g

4 HOVÄDZIE PO BURGUNDSKY 12.00
s dusenou ryžou a perlovou cibuľkou
9, 12 150 g / 350 g

5 POKE BOWL S GRAVLAX LOSOSOM 12.00
s julienne zeleninou a sriracha mayo
4 150 g / 350 g

VALØR

RESTAURANT

LUNCH MENU 16.11. – 20.11.

SOUPS

MON **CREAMY ZUCCHINI AND POTATO SOUP**
7 0,25 l

TUE **PORCINI MUSHROOM SOUP**
with dumplings 1, 3, 7 0,25 l

WED **FRENCH ONION SOUP**
12 0,25 l

THU **CREAMY ROASTED CAULIFLOWER SOUP**
7 0,25 l

FRI **MEAT BROTH**
with vegetables and pasta 1, 3, 9 0,25 l

ROASTED TOMATO CREAM SOUP ★ WEEKLY SOUP
7, 8, 9 0,25 l

MAIN COURSES

1 **SPAGHETTI ARRABBIATA** 10.00
with Parmesan cheese
1, 3, 7 150 g / 350 g

2 **CHICKEN CORDON BLEU** 11.00
with potato purée and bacon mayonnaise
1, 3, 7 150 g / 350 g

3 **GRILLED PORK TENDERLOIN** 11.00
with mashed potatoes and creamy sheep's cheese sauce
7 150 g / 350 g

4 **BEEF BOURGUIGNON** 12.00
with steamed rice and pearl onions
9, 12 150 g / 350 g

5 **POKE BOWL WITH GRAVLAX SALMON** 12.00
with julienned vegetables and sriracha mayo
4 150 g / 350 g