

Denní nabídka Restaurace U Kaštanu, Včelná u Českých Budějovic
Vodu z vodovodu nepodáváme, couvert neúčtujeme.
Seznam Alergenů na vyžádání u obsluhy.

13.11.2018

NABÍDKA DNE

0,25l. Pepsi wild cherry	28,-
0,5 l. Birell-pomelo+grep // Limetka-malina	30,-
0,5 l. Čepovaný ovocný birel-pomelo+grep	30,-
0,3 l. Čepovaný ovocný birel-pomelo+grep	20,-
0,5 l. Gambrinus Radler- řízný citron // šťavnatý grep	30,-
0,5 l. Nepasterizovaný GAMBRINUS 12°	34,-

Nabídka na čepu: 0,4l. 1. Český ležák s americkými chmely 5,2% alc 29,-

Nabídka svatomartinských vín:

		0,2l	0,75l
Mladá vína:	Lahofer(bílé)	54,-	189,-
	Lahoferka(růžové)	54,-	189,-
Svatomartinská vína:	Muller Thurgau(bílé)	49,-	169,-
	Réva Rakvice Modrý portugal(červené)	49,-	169,-

JÍDLA V TÉTO NABÍDCE JSOU NEMĚNNÁ

Tiramisu	30,-	Sachrův dort se šlehačkou	30,-
Banán s čokoládou a šlehačkou	25,-	Banán se zmrzlinou se šlehačkou a karamel	35,-
Rakvička se šlehačkou	20,-	Jablkový závin se šlehačkou	25,-
Šlehaný vanilkový pudink s čokoládovou polevou a šlehačkou			25,-
Šlehaný vanilkový pudink s čokoládovou polevou, zmrzlinou a šlehačkou			30,-
Hovězí vývar s nudlemi			20,-
Bramborová polévka			20,-
Pečivo 1 ks. 4,- Kč	na požádání podáváme i poloviční porce polévek		12,-
80g. Paštika z husích jater s brusinkami a opečeným toustem			59,-
¼ Konfitované husy, červené a bílé zelí, bramborový a houskový knedlík			229,-
150 g. Svíčková na smetaně, houskový knedlík (½-50,-)			86,-
(citron a brusinky na svičkovou)			8,-
200 g. Omáčka ze svičkové (bez masa), houskový knedlík (½-35,-)			58,-
200 g. Sekaná svičková, houskový knedlík (½ -50,-)			81,-
150 g. Znojemská hovězí pečeně, houskový knedlík (½ - 50,-)			86,-
150 g. Dušená vepřová plec v kapustě, brambor			83,-
150 g. Husarská vepřová roláda, zelí, bramborový knedlík // houskový knedlík (½-50,-)			88,-
150 g. Husarská vepřová roláda, špenát, bramborový knedlík // houskový knedlík			88,-
150 g. Husarská vepřová roláda se zelím a bramborákem			91,-
150 g. Hovězí guláš s cibulí a křenem, houskový knedlík // bramborový knedlík (½ -50,-)			83,-
150 g. Hovězí guláš s cibulí a křenem, 2ks chléb // těstoviny (domácí špecle)			83,-
150 g. Hovězí guláš s cibulí a křenem, bramborák			86,-
200 g. Táborská bašta // Český talíř			96,-
(vepřová a uzená plec, bramborový a houskový knedlík, zelí / na český talíř bramborák)			
300 g. Sedlácká bašta s pečeným kuřetem			106,-
(uzené maso, bramborový a houskový knedlík, bramborák, zelí)			

1ks	Celé pečené vepřové koleno přední,zelí,houskový knedlík // bramborový knedlík	103,-
1ks	Celé pečené vepřové koleno přední,hořčice,křen,2ks chléb // bramborák,zelí	107,-
1ks	Celé pečené vepřové koleno zadní,hořčice,křen,4ks chléb	181,-
400 g.	Rizoto z kuřecího masa sypané sýrem	81,-
400 g.	Těstoviny(domácí špecle) se šunkou a smetanovou nivou	80,-
150 g.	Uzené maso,zelí,bramborový knedlík // houskový knedlík	81,-
150 g.	Uzené maso,špenát,bramborový knedlík // houskový knedlík	81,-
150 g.	Uzené maso,brambor,okurka	81,-
150 g.	Uzené maso po kaplicku s bramborákem a zelím	84,-
250 g.	Pečené kuřecí stehno,zelí,bramborový knedlík // houskový knedlík	81,-
250 g.	Pečené kuřecí stehno,brambor,okurka	81,-
250 g.	Pečené kuřecí stehno se zelím a bramborákem	84,-
200 g.	Opečená vinná klobása,brambor,okurka // hranolky,tatarská omáčka	81,-
200 g.	Čevapčiči s hořčicí a cibulí,tatarská omáčka,brambor // hranolky	81,-
200 g.	Čevapčiči s hořčicí a cibulí s bramborákem	81,-
200 g.	Čevapčiči se smetanovou nivou,brambor // hranolky	81,-
200 g.	Smažený košický řízek,brambor,okurka // hranolky,tatarská omáčka	81,-
200 g.	Smažený košický řízek,bramborový salát	81,-
150 g.	Přírodní grilovaná kachní prsa,tatarská omáčka,brambor // hranolky	117,-
150 g.	Grilovaná kachní prsa s brusinkovou omáčkou,americké brambory	117,-
150 g.	Přírodní grilovaný krůtí plátek,brambor // hranolky,tatarská omáčka	94,-
150 g.	Grilovaný krůtí plátek se smetanovou nivou,rýže // hranolky	94,-
150 g.	Přírodní grilovaný vepřový plátek,rýže // hranolky,tatarská omáčka	94,-
150 g.	Grilované vepřové ražniči s hořčicí a cibulí,tatarská omáčka,brambor // hranolky	94,-
150 g.	Grilovaný vepřový plátek po krumlovsku,rýže // hranolky	94,-
150 g.	Kuřecí nudličky „ HAVAI “,brambor // hranolky	87,-
150 g.	Kuřecí nudličky „ HAVAI “,rýže //těstoviny(domácí špecle)	87,-
150 g.	Kuřecí nudličky „ HAVAI “,2ks chléb // bramborák	87,-
150 g.	Smažený vídeňský(telecí) řízek,brambor,okurka // hranolky,tatarská omáčka	101,-
150 g.	Smažený vídeňský(telecí) řízek,bramborový salát // bramborová kaše,okurka	101,-
100 g.	Smažený sýr eidam se šunkou,tatarská omáčka,brambor // hranolky	89,-
150 g.	Smažené žampiony,tatarská omáčka,brambor // hranolky	81,-
150 g.	Smažený květák,tatarská omáčka,brambor // hranolky	81,-
400 g.	Zeleninový salát s francouzským dresinkem a nivou,smažené vídeňské(telecí) řízečky	101,-
400 g.	Zeleninový salát s francouzským dresinkem a nivou,smažený sýr eidam se šunkou	91,-
400 g.	Zeleninový salát s francouzským dresinkem a nivou,smažené žampiony	91,-

200 g. Rumpsteak z hovězí roštěné,tatarská omáčka,hranolky,zeleninová obloha 181,-
(min doba přípravy cca 20 min)

200 g.	Grilovaný losos,brambor // hranolky,citron	145,-
200 g.	Grilovaný pstruh ,brambor // hranolky,citron	103,
200 g.	Smažené rybí filé,citron,bramborový salát	93,-
200 g.	Smažené rybí filé,citron,brambory,okurka // hranolky,tatarská omáčka	93,-

Porce ryby jsou nedělitelné,nelze podávat poloviční porce. Ryba je minutkové jídlo,přesto,že kuchaři rybu začnou připravovat okamžitě po objednávce,tak její příprava trvá o chvilku déle než příprava jiných druhů masa

Platba kartou u nás není možná!!!!

Denní nabídka i na www.kastan-vcelna.cz

Nově i odpolední nabídka jídel!!!!