

# HALUŠKY



## 1. KROK – velikost

---

200g **MALÉ HALUŠKY** – pro začátečníky, děti a méně hladové.....75,-

400g **VELKÉ HALUŠKY** – pro pokročilé, odvážné a hladové .....95,-

## 2. KROK – osvědčené kombinace

---

**BRYNZOVÉ HALUŠKY (7)**

**SE SMETANOU A HŘÍBKÝ**

**BRYNZOVÉ HALUŠKY SE  
ŠPENÁTEM (7)**

**S BRYNZOVO-SMETANOVOU  
ZÁLIVKOU A PETRŽELÍ**

**FORMANSKÉ HALUŠKY**  
(uzený sýr – 7)

**SLADKÉ:**

tvaroh, cukr + máslo (7)

kakao, cukr + máslo (7)

perník, cukr + máslo (7)

mák, cukr + máslo (7)

**STRAPAČKY** (kysané zelí)

**PLESNIVEC** (Niva – 7)

**HASTRMANSKÉ** (česnek, špenát)

## 3. KROK – k haluškám patří

---

50g Smažená slanina .....30,-

50g Smažená cibulka .....14,-

100g Opékaná klobása .....40,-

100g Uzené maso .....40,-

### Navíc:

Brynza (1) .....48,-

Oštiepok (nastrouhaný uzený sýr).....43,-

Niva (1) .....43,-

Kysané zelí .....29,-

Špenát .....29,-

Feferonky.....5,-

Česnek .....5,-

Váha surovin je uvedena v syrovém stavu. Za polovoční porci účtujeme 75% ceny. (příprava jídel 30 – 45min v závislosti na obsazenosti restaurace. Děkujeme za pochopení.)

# HALUŠKY



## DOPORUČUJEME!

### **KORÝTKO – menu pro 2 osoby**

295,-

---

180g brynzové halušky, 180g strapačky, 180g brynzové pirohy, 100g opékaná klobása, 100g smažená slanina a 50g smažená cibulka

### **HALUŠKÁRNA – menu pro 2 osoby**

295,-

---

4 druhy halušek (180g) dle Vašeho výběru, 100g opékaná klobása, 100g smažená slanina a 50g smažená cibulka

### **DOMÁCÍ BRYNZOVÉ PIROHY**

130,-

---

300g domácí brynzové pirohy, 50g smažená cibulka, 100g smažená slanina (1,7)

Váha surovin je uvedena v syrovém stavu. Za polovoční porci účtujeme 75% ceny. (příprava jídel 30 – 45min v závislosti na obsazenosti restaurace. Děkujeme za pochopení.)