

HALUŠKY



1. KROK – velikost

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

400g **VELKÉ HALUŠKY** – pro pokročilé, odvážné a hladové105,-

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 slanina30,-

50g Smažená cibulka14,-

100g Opékaná klobása40,-

100g Uzené maso40,-

Navíc:

Brynza (1)48,-

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

Niva (1)43,-

Kysané zelí29,-

Špenát29,-

Feferonky.....5,-

Česnek5,-

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

315,-

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.)