Restaurace Táferna

Polévky - jen do 15.°° hod

0,33 l	Hovězí vývar s nudlemi (1,9)*	40 Kč
0,33 l	Česneková se sýrem (1,3,7)*	45 Kč
0,33 l	Hovězí vývar s játrovou rýží (1,3,9)*	45 Kč
0,33 l	Česneková (1,3)*	40 Kč

Hotová jídla – jen do 14.°° hod.

120 g	Selský talíř, zelí, bramborový knedlík (1,3,7)*	195 Kč
100 g	Hovězí guláš, houskový knedlík (1,3,7)*	198 Kč
100 g	Moravský vrabec, zelí, bramborový knedlík (1,3,7)*	195 Kč
130 g	Smažený vepřový řízek, bramborový salát (1,3,7,9,10)*	195 Kč
100 g	Cmunda po kaplicku (uzené maso, zelí, bramboráčky)(1,3,7)*	195 Kč
100 g	Pečený bůček, zelí, houskový knedlík (1,3,7)*	185 Kč
100 g	Heránlecký ostřák, bramboráčky (1,3,7)*	195 Kč

Nabídka dne :

100 g	Smažené olomoucké tvarůžky, vařené brambory (1,3,7)*	185 Kč
250 g	Těstovinový salát s kuřecím masem, sypaný sýrem (1,7)*	175 Kč
150 g	Smažený květák, vařené brambory s máslem (1,3,7)*	175 Kč
100 g	Smažená niva, vařené brambory (1,3,7)*	185 Kč
250 g	Kynuté ovocné knedlíky s cukrem a perníkem (1,3,7)*	165 Kč
250 g	Švestkové knedlíky z bramborového těsta s perníkem (1,3,7,)*	165 Kč
200 g	Tvarohové borůvkové knedlíky s cukrem a tvarohem (1,3,7)*	165 Kč
200 g	Povidlové taštičky s cukrem a mákem (1,7)*	165 Kč
300 g	Zeleninový salát s kuřecím masem a dressingem (7)*	225 Kč

Jídla na objednávku:

150 g	Kuřecí prsa se šunkou a sýrem (1,7)*	185 Kč
150 g	Kuřecí kung - pao (1,8)*	185 Kč
150 g	Smažený kuřecí řízek (1,3,7)*	175 Kč
180 g	Zámecké medailonky z vepřové panenky (1,7)*	225 Kč
180 g	Zelenohorské dukáty z vepřové panenky, volské oko (1,3)*	225 Kč
150 g	Klášterní pikantní vepřová směs (1)*	215 Kč
120 g	Smažené žampiony (1,3,7)*	160 Kč
150 g	Vepřová játra na roštu (1)*	175 Kč
100 g	Smažený sýr eidam (1,3,7)*	165 Kč
100 g	Smažený hermelín -camembert (1,3,7)*	165 Kč

Přílohy:

150 g	Hranolky, Krokety, Opečené brambory	50 Kč
200 g	Vařené brambory, Dušená rýže	45 Kč
200 g	Bramborový salát, Domácí bramboráčky	55 Kč
50 g	Tatarka, kečup	25 Kč

Saláty: Šopský 135 Kč Řecký 145 Kč Míchaný 115 Kč

Poloviční porce účtujeme 75% ceny

Doba čekání na přípravu jídel se pohybuje dle obsazenosti restaurace 30 až 60 minut.

Seznam alergenů předloží obsluha na požádání. Nebereme stravenky a platební karty.