دد	K salátům podáváme náš domácí žitný chléb.			
Salá	s kozím sýrem mix čerstvé zeleniny, zálivka, kozí sýr, sušená rajčata	350 g	165,-	
	španělský mix čerstvé zeleniny, zálivka, volsk oko, opečená sušená šunka Jamór		175,-	
	mix	150 g	85,-	
	mix čerstvé zeleniny s naší domácí zálivkou	300 g	105,-	
Uzeniny	Jamón serrano (čti chamón) 12 měsíců vyzrálá sušená šunka, Š		55,-	
	Pečená šunka	50 g	40,-	
	Chorizo (čti čorízo) sušený pikatní salám, Španělsko	50 g	45,-	
	Fuet sušená klobáska, Španělsko	50 g	45,-	
Ýr	ementál Německo	50 g	35,-	
	Alpen Blu sýr s modrou plísní, Německo	50 g	45,-	
	gouda 12 měsíců zralá, Nizozemsko	50 g	55,-	
	kozí sýr - s ušlechtilou plísní Francie	50 g	55,-	
	- zrání 12 měsíce Nizozemsko	50 g	60,-	
	Le Révidoux (čti l revidů) sýr s bílou ušlechtilou plísní, Franc	_	45,-	
	Ze sýrů a uzenin rádi připravíme obložené talíře včetně pečiva.			

> quiche vlastní výr	•	od 95,-
francouzské slané koláč - podávané se salátem	e, výbér na baru	135,-
domácí nakládan hermelín chléb, feferonka, brusin	•	95,-
domácí škvarkovl chléb, cibule, kyselá oku		95,-
zapečené nachos s ementálem, pikantní r salsou a zakysanou sme		125,-
nachos s pikantní rajčatovou so zakysanou smetanou	100 g Ilsou a	85,-
zelené olivy giga	nt 50 g	40,-
černé olivy	50 g	40,-
sušená rajčata	50 g	45,-
kešu	60 g	45,-
mandle	60 g	45,-
arašídy	60 g	40,-
košík pečiva náš žitný chléb, bagetko	ם	25,-
mistička olivovéh	o oleje	25,-
domácí vinný dže doporučujeme k sýrům	e m	35,-



Seznam alergenů je k dostání u obsluhy.