



TÝDENNÍ MENU 9. - 13. 3. 2026

Pondělí

P. Kulajda s houbami 59 Kč^{1,7}

1. Pomalu pečené vepřové výpečky, domácí chlupaté bramborové knedlíky, karamelizované červené zelí, restovaná cibulka 189 Kč^{1,3,7}
2. Kuřecí Cordon Bleu, smetanová bramborová kaše, kyselá okurka 199 Kč^{1,3,7}
3. Indická kuřecí Tikka Masala, rýže, koriandr 199 Kč^{1,7}
4. Caesar salát - grilované kuřecí prsíčko s pečenou slaninou na mixu listových salátů, parmesan, rozpečená bagetka 209 Kč^{1,3,4,7,10}

Úterý

P. Drůbeží vývar s kořenovou zeleninou a celestýnskými nudlemi 59 Kč^{1,3,7,9}

1. Francouzské zapečené brambory s uzeným masem a sýrem 179 Kč^{1,3,7}
2. Pad Thai - thajské rýžové nudle s kuřecím masem a zeleninou, restované arašidy, limeta, koriandr 209 Kč^{3,4,5,6,11}
3. Kuřecí špíz v jogurtové marinádě Tandoori, grilované brambůrky, smetanový dip s koriandrem a pomerančovým pepřem 199 Kč^{7,11}
4. Steak z lososa s pomerančovým pepřem a grilovaným citrónem, batátové hranolky, limetovo-koprový dip se zakysanou smetanou 259 Kč^{4,7}

Středa

P. Tomatová s těstovinami a pestem 59 Kč^{1,3,7}

1. Mix řízečků (kuřecí, vepřová panenka) v trojbalu pečené v troubě, domácí bramborový salát 209 Kč^{1,3,7,9,10}
2. Grilované domácí čevapčiči, petrželové brambory, plnotučná hořčice, červená cibulka 189 Kč^{7,10}
3. Hovězí španělský ptáček, rýže 229 Kč^{1,3,10}
4. Kuřecí steak v tymiánovo-vepřové marinádě s liškovno-smetanovou omáčkou, domácí bramborové krokety 209 Kč^{1,3,6,7,9,10}

Čtvrtek

P. Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a kořenovou zeleninou 59 Kč^{1,3,9}

1. Italská kuřecí Saltimbocca s prosciuttem na bílém víně, restované domácí bramborové noky se šalvějovým máslem, rucola, parmesan 209 Kč^{1,3,7}
2. Lasagne Bolognese, rucola, parmesan 199 Kč^{1,3,7}
3. Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský knedlík, brusinky, citrón 229 Kč^{1,3,7,9,10}
4. Bún bò Nam Bò - rýžové nudle, hovězí maso, zelenina, bambusové klíčky, koriandr, drcené arašidy a zálivka 239 Kč^{4,5,6,11}

Pátek

P. Dýňová se semínky a pestem 59 Kč^{1,7}

1. Smažený květák, petrželové brambory, domácí tatarská omáčka 189 Kč^{1,7,9}
2. Thajské kuřecí s mungo klíčky, ananasem a lahůdkovou cibulkou, rýže, drcené arašidy, koriandr 199 Kč^{4,5,6}
3. Italské krémové risotto s parmesanem, grilovaná vepřová panenka na citróněch a rozmarýnu, rucola, bylinkové pesto 239 Kč^{7,9}
4. Hovězí línka pomalu pečená na červeném víně a karamelizované kořenové zelenině, domácí dýňovo-bramborové noky 229 Kč^{1,7,9}

Každý den je v nabídce také naše domácí škvarková placka^{1,3,7} za 49 Kč.

Označení alergenů: 1 Lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy), 2 Korýši, 3 Vejce, 4 Ryby, 5 Arašidy (podzemnice olejná), 6 Sója (boby) 7 Mléko, 8 Skořápkové plody (mandle, ořechy: lískové, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, makadamie), 9 Celer, 10 Hořčice, 11 Sezam (semena), 12 Oxid siřičitý a siřičitany (E220/1/2/3/4/6/7/8), 13 Vičí bob (lupina), 14 Měkkýši
V některých pokmech se mohou určité alergie vyskytovat ve stopovém množství.

Aktuální nabídku naleznete také na www.tradice1894.cz a facebook.com/bistro.tradice.

OBĚD U NÁS si můžete užít v prostorách bistra i kavárny

JÍDLO S SEBOU + ROZVOZ 10:30 - 14 hod.

objednávky volejte nejlépe již od 9:00 na 777 88 1894

rádi vám s sebou připravíme také:

espresso - lungo - americano - café macchiato - cappuccino - café latte - flat white

&

BEZÉ ORIGINAL TRADICE a další dezerty z naší nabídky

Úhrada hotově nebo platební kartou - prosíme hlase předem

Zkusili jste už naše **VÍKENDOVÉ BRUNCHE**? Nabízíme v Café Interier od 9 do 15 hodin.

www.tradice1894.cz/menu/brunch_2025.pdf

