



TÝDENNÍ MENU 15. - 19. 6. 2026

Pondělí

- P. Špenátová s modrým sýrem 59 Kč^{1,7}
1. Domácí bramborové knedlíky plněné uzeným masem, restované bílé zelí, smažená cibulka 189 Kč¹
 2. Pad Thai - thajské rýžové nudle s kuřecím masem a zeleninou, restované arašídý, limeta, koriandr 209 Kč^{3,4,5,6,11}
 3. Caesar salát - grilované kuřecí prsíčko s pečenou slaninou na mixu listových salátů, parmesan, rozpečená bagetka 209 Kč^{1,3,4,7,10}
 4. Smažený hermelín, petrželové brambory, domácí tatarská omáčka, brusinky 189 Kč^{1,3,7,10}

Úterý

- P. Valašská zelňačka s bramborem a klobásou 59 Kč^{1,7}
1. Kuřecí roláda plněná špenátovo-sýrovou nádivkou s parmskou šunkou, smetanová bramborová kaše 199 Kč^{1,3,7}
 2. Grilovaná vepřová panenka, tagliatelle s hříbkovou smetanovou omáčkou, rucola 229 Kč^{1,3,7}
 3. Mexické kuřecí burrito s grilovanou zeleninou a cheddarem, dip ze zakysané smetany s koriandrem 199 Kč^{1,7}
 4. Orange Chicken se sezamem a lahůdkovou cibulkou, rýže 199 Kč^{5,11}

Středa

- P. Dýňová se semínky a pestem 59 Kč^{1,7}
1. Mořská štika v parmesanovém trojobalu, bramborová smetanová kaše, bylinkové pesto 199 Kč^{1,3,4,7}
 2. Domácí kuřecí gyros, řecké pečené brambory s citrónem a balkánským sýrem, tzatziki – smetanový dip 199 Kč⁷
 3. Hovězí líčka pomalu pečená na červeném víně a karamelizované kořenové zelenině, domácí dýňovo-bramborové noky 229 Kč^{1,7,9}
 4. Grilovaný kozí sýr na mixu listových salátů, medová zálivka, pečené ořechy, brusinky, rozpečená bagetka 209 Kč^{1,7,8}

Čtvrtek

- P. Drůbeží vývar s domácími nudlemi a kořenovou zeleninou 59 Kč^{1,3,9}
1. Zapečené brambory plněné cheddarem, goudou s bylinkovou zakysanou smetanou, kuřecí špíz s anglickou slaninou a červenou cibulkou 199 Kč⁷
 2. Pomalu pečené vepřové výpečky s krémovým špenátem, domácí bramborové špalíčky, restovaná cibulka 189 Kč^{1,3,7}
 3. Spaghetti Carbonara, parmesan, rucola 189 Kč^{1,3,7}
 4. BBQ Bacon Burger - hovězí burger v domácí bulce, cheddar, grilovaná slanina, cibulové chutney, BBQ mayo, kyselá okurka, belgické hranolky, domácí tatarská omáčka 239 Kč^{1,3,4,7,10}

Pátek

- P. Tomatová s těstovinami a pestem 59 Kč^{1,3,7}
1. Kuřecí steak na grilu v krémové omáčce se sušenými rajčaty, rucola, parmesan, domácí dýňovo-bramborové noky 209 Kč^{1,7}
 2. Domácí holandský řízek, bramborová kaše, kyselá okurka 199 Kč^{1,3,7}
 3. Hovězí španělský ptáček, rýže 229 Kč^{1,3,10}
 4. Bún bò Nam Bò - rýžové nudle, hovězí maso, čerstvá zelenina, mungo klíčky, koriandr, drcené arašídý a zálivka 239 Kč^{4,5,6,11}

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

Označení alergenů: 1 Lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy), 2 Koriš, 3 Vejce, 4 Ryby, 5 Arašídý (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 Víčí bob (lupina), 14 Měkkýši
V některých pokmech se mohou určitě alergeny 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

&

BEZĚ ORIGINAL TRADICE a další dezerty z naší nabídky

Úhrada hotově nebo platební kartou - prosíme hláste předem

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

www.tradice1894.cz/menu/brunch_2025.pdf

