



TÝDENNÍ MENU 16. - 20. 3. 2026

Pondělí

- P. Brokolicový krém se zakysanou smetanou a semínky 59 Kč^{1,7}
1. Domácí bramborové špalíky s trhaným vepřovým masem, restované bílé zelí, smažená cibulka 189 Kč¹
 2. Thajské červené kuřecí kari s citronovou trávou, kokosovým mlékem a zeleninou, jasmínová rýže, koriandr 199 Kč⁷
 3. Smažený sýr Gouda na přepuštěném másle, petrželové brambory, domácí tatarská omáčka 189 Kč^{1,3,7,10}
 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. Bramboračka s houbami 59 Kč^{1,7}
1. Grilované kuřecí prsíčko plněné sýrem s modrou plísní a brusinkami, domácí americké brambory, bylinkovo-pepřový dip se zakysanou smetanou 199 Kč^{1,7}
 2. Hovězí španělský ptáček, rýže 229 Kč^{1,3,10}
 3. Mexická Quesadilla s grilovaným kuřecím masem, zeleninou a cheddarem, dip ze zakysané smetany s koriandrem 199 Kč^{1,7}
 4. Domácí dýňovo-bramborové noky s grilovaným lososem v krémové omáčce s parmesanem, bylinkové pesto, rucola 259 Kč^{1,4,7}

Středa

- P. Drůbeží vývar s domácími játrovými knedlíčky a kořenovou zeleninou 59 Kč^{1,3,9}
1. Zapečené fleky s uzeným masem, kyselá okurka 169 Kč^{1,3,7}
 2. Bún bò Nam Bô - rýžové nudle, hovězí maso, zelenina, bambusové klíčky, koriandr, drcené arašidy a zálivka 239 Kč^{4,5,6,11}
 3. Grilovaná vepřová panenka ve smetanové pepřové omáčce, domácí bramborové krokety 229 Kč^{1,3,7}
 4. Konfitované kachní stehno, karamelizované červené zelí se skořicí, domácí bramborové špalíčky s restovanou cibulkou 279 Kč¹

Čtvrtek

- P. Dýňová se semínky a pestem 59 Kč^{1,7}
1. Bramborové halušky se smetanovou brynzou a křupavou slaninou 179 Kč^{1,3,7}
 2. Domácí kuřecí stripsy v cornflakes, salát Coleslaw, hranolky, sweet chilli mayo 209 Kč^{1,3,7,11}
 3. Krémové máslovo-česnekové špagety s grilovanými krevetami a cuketou, rucola, parmesan 229 Kč^{1,4,7}
 4. Kuřecí Teriyaki se sezamem a lahůdkovou cibulkou, jasmínová rýže 199 Kč^{6,11}

Pátek

- P. Kulajda s houbami 59 Kč^{1,7}
1. Domácí kapustový karbanátek s mletým masem, smetanová bramborová kaše, kyselá okurka 189 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. Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský knedlík, brusinky 229 Kč^{1,3,7,9,10}
 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}

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

Označení alergenů: 1 Lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špaldy, 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 Vláčí bob (lupina), 14 Měkkýši
V některých pokmech se mohou určité alergenys 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 Interior od 9 do 15 hodin.

www.tradice1894.cz/menu/brunch_2025.pdf



Café Interior & Bistro TRADICE 1894, Kouřimská 10, Kolín, www.tradice1894.cz