

sobota 1.11.2025

POLÉVKY

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky.....49,-
Šumavská kulajda (vejce na tvrdo, kopr, houby, brambory, smetana)69,-

DOPORUČUJEME

- PEČENÝ ANGLICKÝ ROASTBEEF, jemná pepřová omáčka,
pažitkové brambory, naše tatarská omáčka.....229,-
(připraveno z býka – Brazílie – Striploin vyžralý roštěnec)

DENNÍ NABÍDKA

- Svíčková na smetaně s brusinkami, naše houskové knedlíky.....239,-
Hovězí špalíčky pomalu tažené na červeném víně a kořenové zelenině,
bramborová kaše s máslem a pažitkou.....229,-
Bramborové noky s kuřecím masem v sýrové omáčce209,-
(kuřecí prsíčka, niva, eidam, parmazán)
Kuřecí gyros na jehle, bramborové hranolky, zelný salátek s jogurtovo-
(vykostěné kuřátko, cibulka, paprika) česnekovým dresinkem239,-
Vepřový guláš s cibulkou, naše houskové knedlíky.....219,-
Pečený moravský vrabec, špenát, naše bramborové knedlíky.....229,-
Hovězí zadní, koprová omáčka, naše houskové knedlíky229,-
Koprová omáčka, vejce natvrdo, pažitkové brambory199,-

MINUTKY Z GRILU

- Kuřecí steak „CAPRESE“, mozzarella a rajče, bramborové hranolky259,-
(kuřecí prsíčka, mozzarella, rajče, bazalkové pesto)
Grilované kuřecí prsíčko, majonéza z čerstvé bazalky, hranolky249,-
Vepřový steak, pikantní cibulový salátek, americké brambory249,-
(kotleta bez kosti – karé)
Vepřový steak, švestková chilli omáčka, bramborové hranolky249,-
(kotleta bez kosti – karé)

Jídlo je možné na požádání zabalit s sebou do boxu (12Kč) + taška (1Kč). **Na stravenky nevracíme a přijímáme 1ks na jedno jídlo.** Přejeme vám dobrou chuť. Smluvní ceny Provozovatel: RESTAURACE DŽBÁN s.r.o seznam alergenů – na vyžádání u obsluhy nebo na www.udzbanu.cz/menu

SVATOMARTINSKÉ HODY

8. – 14. LISTOPADU



Restaurace
U Džbánu

☎ 220 560 123
www.udzbanu.cz

Saláty

Šopský salát 169,-

(rajčata, papriky, okurka, cibule, balkánský sýr)

Caprese 189,-

(ledový salát, rajčata, bochánek mozzarely, bazalkové pesto, olivový olej, balsamico krém)

Caesar salát s kuřecím masem 199,-

(římský salát, opečená slanina, hoblíny parmazánu, bylinkové krutony, caesar dresink)

Selský zeleninový salát s opečeným bramborem a kuřecím masem 199,-

(ledový a římský salát, rajčata, grilované kuřecí prsíčko, opečené brambůrky,
lehká bazalková majonéza)

Rukolový salát s červenou řepou a kuřecím masem 199,-

(rukola, rajčátka – medový dresink, červená řepa na plátky – olivový olej, balsamico krém)

Zeleninový salát s tuňákem 199,-

(rajčata, papriky, okurky, ledový salát, vejce, tuňák 80g, podáváme s toasty 2ks)

Salát Džbán s kuřecím masem 199,-

(ledový salát, okurky, rajčata, papriky, vejce natvrdo,
grilované kuřecí prsíčko, hořčično-medový dresink)

seznam alergenů

Svíčková na smetaně s brusinkami 1,7
Hovězí zadní, koprová omáčka 1,3,7
Koprová omáčka, vejce na tvrdo 1,3,7
Rajská omáčka, hovězí maso 1,9,10,12
Znojemská hovězí pečeně 1,9,10
Španělský ptáček, znojemská 1,3,9,10
Pečený vepřový bůček na pivu a cibuli, zelí 1,9,10
Vepřový guláš s vídeňskou cibulkou 1,10
Pečený moravský vrabec, bílé zelí 1,9,10
Smažený hermelín, eidam, brusinková omáčka 1,3,5,7
Smažená treska 1,4,5,7,9,10
Smažený karbanátek, holandský řízek 1,3,7,9
Na paprice kuřecí – vepřové 1,7,9,10,11
Na houbách – 1,10,11
Flamendr – vepřový, kuřecí 1,5,6,9,10,11
Smažené řízky 1,5,7
Bramboráky 1,3,6,8,9,10,11
Těstoviny 1,3,7
Polévky: vývar – 1,6,8,9
zahuštěné, krémové – 1,6,7,8,9

přílohy

houskové knedlíky 1,3
bramborové knedlíky 1,3
tatarská omáčka, ochucené majonézy-omáčky 1,3,7,9,12
dresinky na saláty 1,3,7,9,12
vařené brambory 1
dušená rýže 1,11

špenát 1,7,9
hranolky, krokety, am. brambory 1,6,8,9

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:

a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy ⁽¹⁾;

b) maltodextrinů na bázi pšenice ⁽¹⁾;

c) glukózových sirupů na bázi ječmene;

d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

2. Koryši a výrobky z nich

3. Vejce a výrobky z nich

4. Ryby a výrobky z nich, kromě:

a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;

b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína

5. Jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich

6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:

a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku ⁽¹⁾;

b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d–alfa tokoferolu, přírodního d–alfa–tokoferol–acetátu, přírodního d–alfa–tokoferol–sukcinátu ze sóji;

c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;

d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji

7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:

a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;

b) laktitolu

8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

9. Celer a výrobky z něj

10. Hořčice a výrobky z ní

11. Sezamová semena a výrobky z nich

12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce

13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

14. Měkkýši a výrobky z nich

⁽¹⁾ A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.