

úterý 6.1.2026

POLÉVKY

<i>Hovězí vývar s masem a nudlemi</i>	<i>48,-</i>
<i>Gulášová s bramborem a rozpečenou bagetkou</i>	<i>45,-</i>

DENNÍ NABÍDKA

<i>Zapečená kotleta se smetanovým bramborem a cibulí,</i>	
<i>podáváme v zapékací misce</i>	<i>179,-</i>
<i>Smažené vepřové placičky v těstíčku „GYROS“ pažitkové brambory,</i>	
<i>(vepřová kýta na nudličky, cibulka) naše tatarská omáčka</i>	<i>189,-</i>
<i>Svíčková na smetaně s brusinkami, naše houskové knedlíky</i>	<i>219,-</i>
<i>Pečený moravský vrabec, špenát, naše bramborové knedlíky</i>	<i>189,-</i>

SLEVA 10% při platbě v hotovosti !!!!

<i>Smažený holandský řízek, bramborová kaše, kyselá okurka</i>	<i>189,-</i>
<i>Vepřový guláš s cibulkou, naše houskové knedlíky</i>	<i>179,-</i>
<i>Koprová omáčka, vejce natvrdo 2ks, pažitkové brambory</i>	<i>179,-</i>
<i>Smažený hermelín, pažitkové brambory, brusinky</i>	<i>189,-</i>

MINUTKY Z GRILU

<i>Grilovaná kuřecí prsíčka, majonéza z čerstvé bazalky, hranolky</i>	<i>229,-</i>
<i>Grilovaný vepřový steak s pikantní Buffalo omáčkou,</i>	
<i>(kotleta bez kosti – karé) bramborové hranolky</i>	<i>229,-</i>
<i>Vepřový steak, švestková chilli omáčka, bramborové hranolky</i>	<i>229,-</i>
<i>(kotleta bez kosti – karé)</i>	

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

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
Husa – Kachna 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

houškové 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. Korýši 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 (arašídů) 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.