

HOTEL PANSKÝ DŮM BLOVICE

NABÍDKA POLEDNÍHO MENU 27.4. - 1.5.2026

Pokrmu obsahují alergeny. Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.

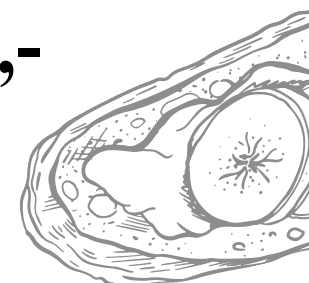
PONDĚLÍ

| | |
|--|-------|
| Polévka: Žampionový krém | 40,- |
| Poloviční polévka | 25,- |
| 1. 150g Plec po zbojnicku, kynutý knedlík | 159,- |
| 2. 150g Kuřecí směs na červeném kari, jasmínová rýže | 155,- |
| 3. 150g Fazolové lusky na kyselo, grilovaná klobása, pečivo | 155,- |
| 4. 250g Bramborové noky s rajčatovou omáčkou a sýrem | 149,- |
| 5. 200g Pečená krkovice na pepři, hranolky | 169,- |
| TIP KUCHAŘE: 200g Grilovaný filet z Tilápie, opečený brambor s bylinkovým máslem a citronovou majonézou | 205,- |



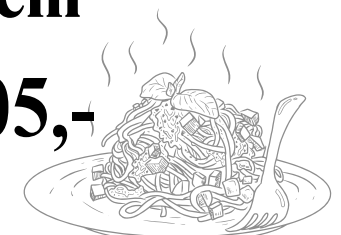
ÚTERÝ

| | |
|--|-------|
| Polévka: Frankfurtská speciál (se smetanou) | 40,- |
| Poloviční polévka | 25,- |
| 1. 150g Vepřový perklet, kynutý knedlík | 159,- |
| 2. 150g Vepřová játra na černém pivu, jasmínová rýže | 155,- |
| 3. 250g Zapečené brambory s uzeným masem, okurka | 149,- |
| 4. 250g Špagety Puttanesca (olivy, rajčata, sardelka, česnek, chilli, bylinky) | 155,- |
| 5. 200g Kuřecí steak marinovaný v kefiru se šalvějí, opečený brambor, tatarka | 169,- |
| TIP KUCHAŘE: 200g Grilovaný filet z Tilápie, opečený brambor s bylinkovým máslem a citronovou majonézou | 205,- |



STŘEDA

| | |
|--|-------|
| Polévka: Kuřecí vývar se zeleninou, masem a celestýnskými nudlemi | 40,- |
| Poloviční polévka | 25,- |
| 1. 150g Pečený bůček, špenát, bramborový knedlík | 159,- |
| 2. ¼ Kuře po myslivecku, jasmínová rýže | 159,- |
| 3. 150g Maso dvou barev (vepřové, kuřecí), šťouchaný brambor | 155,- |
| 4. 250g Čerstvé špecle po Tyrolsku (slanina, klobása, cibule) | 155,- |
| 5. 200g Kuřecí medailonky s liškovým ragů, hranolky | 169,- |
| TIP KUCHAŘE: 200g Grilovaný filet z Tilápie, opečený brambor s bylinkovým máslem a citronovou majonézou | 205,- |





HOTEL PANSKÝ DŮM BLOVICE

NABÍDKA POLEDNÍHO MENU 30.4. - 1.5.2026

Pokrmý obsahují alergeny. Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.

ČTVRTEK

| | |
|---|-------|
| Polévka: Gulášová | 49,- |
| Poloviční polévka | 30,- |
| 1. 150g Hamburská plec, kynutý knedlík | 159,- |
| 2. 150g Vepřový plátek po milánsku, těstoviny | 159,- |
| 3. 200g Ďábelské buřty na pivu, pečivo | 155,- |
| 4. 250g Tagliatelle s houbami a medvědí česnekem | 149,- |
| 5. 250g „Panský“ burger s trhaným vepřovým masem, naší bulkou, steakové hranolky, česnekový dip | 189,- |
| TIP KUCHAŘE: 200g Grilovaný filet z Tilápie, opečený brambor s bylinkovým máslem a citronovou majonézou | 205,- |



DNES OD 18:00 MÁJOVÝ VEČER
PEČENÉ SELE NA ROŽNI, POCHUTINY Z GRILU
ŽIVÁ MUZIKA



PÁTEK

| | |
|---|-------|
| Polévka: Hovězí vývar se zeleninou a játrovou rýží | 40,- |
| Poloviční polévka | 25,- |
| 1. 150g Smažený vepřový řízek, šťouchaný brambor | 155,- |
| 2. 150g Smažený kuřecí řízek, šťouchaný brambor | 155,- |
| 3. 150g Pečená krkovička na česneku, zelí, mix knedlíků | 159,- |
| 4. 150g Zabijačkový guláš, mix knedlíků | 159,- |
| 5. 150g Hovězí roštěná na slanině, jasmínová rýže | 189,- |
| 6. 200g Kuřecí steak s jemnou pepřovou omáčkou, americký brambor | 169,- |
| TIP KUCHAŘE: 200g Grilovaný filet z Tilápie, opečený brambor s bylinkovým máslem a citronovou majonézou | 205,- |



Objednávky na tel: 371 594 796
www.pansky-dum.cz
email: pansky.dum@email.cz
FB: Hotel Panský dům Blovice

