

HOTEL PANSKÝ DŮM BLOVICE

NABÍDKA POLEDNÍHO MENU 8.6. - 12.6.2026

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

PONDĚLÍ

Polévka: Hrstková	40,-
Poloviční polévka	25,-
1. 150g Maďarský segedínský guláš, kynutý knedlík	155,-
2. 150g Pečená krkovice na kmíně, šťouchaný brambor	155,-
3. 150g Jemné kuřecí nudličky na Thaiském kari s kokosovým mlékem, jasmínová rýže	155,-
4. 300g Bramborové noky s trhaným vepřovým masem a žampiony	155,-
5. 200g Smažený Olomoucký špíz, hranolky, tatarka	169,-

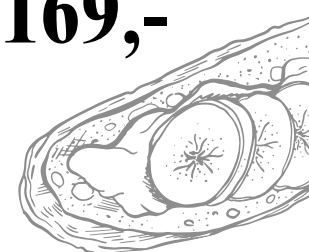
ÚTERÝ

Polévka: Italská krémová s nokem zakysané smetany a bazalkovým pestem	40,-
Poloviční polévka	25,-
1. 150g Vepřové kostky na česneku, bramborový knedlík	155,-
2. 150g Frankfurtská pečeně, vařený brambor	155,-
3. 150g Sečuánská kuřecí směs, jasmínová rýže	155,-
4. 250g Špagety Pomodoro s rajčatovým sugem, česnekem, bazalkou a sýrem	155,-
5. 200g Kuřecí steak marinovaný v kefiru a čerstvých bylinkách, americký brambor, tatarka	169,-

TIP KUCHAŘE: 220g Telecí játra po Benátsku s česnekem, cibulí, čerstvým rozmarýnem, salátovým lůžkem, omáčkou Demi-Glace a opečeným bramborem **269,-**

STŘEDA

Polévka: Slovenská kapustnica	40,-
Poloviční polévka	25,-
1. 150g Štěpánská vepřová plec, kynutý knedlík	155,-
2. 150g Vepřové na houbách, jasmínová rýže	155,-
3. 150g Přírodní Starobavorské kuřecí řízečky, bramborová kaše, okurka	155,-
4. 250g Pikantní buřty na černém pivu, pečivo	155,-
5. 200g Grilovaná vepřová pečeně, konfitovaný česnek, hranolky, d'ábelská omáčka	155,-
TIP KUCHAŘE: 220g Telecí játra po Benátsku s česnekem, cibulí, čerstvým rozmarýnem, salátovým lůžkem, omáčkou Demi-Glace a opečeným bramborem	269,-





HOTEL PANSKÝ DŮM BLOVICE

NABÍDKA POLEDNÍHO MENU 11.- 12.6.2026

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

ČTVRTEK

Polévka: Gulášová	49,-
Poloviční polévka	30,-
1. 150g Vepřová plec po cikánsku, bramborový knedlík	155,-
2. 250g Srbské rizoto sypané sýrem, okurka	155,-
3. 250g Čerstvé špecle s kuřecím masem a sýrovou omáčkou	159,-
4. 250g Buchtičky s krémem a ovocným rozvarem	119,-
5. 200g Smažené rybí filé, šťouchaný brambor s pórkem	159,-
TIP KUCHAŘE: 220g Telecí játra po Benátsku s česnekem, cibulí, čerstvým rozmarýnem, salátovým lůžkem, omáčkou Demi-Glace a opečeným bramborem	269,-

PÁTEK

Polévka: Hovězí vývar s játrovými knedlíčky	49,-
Poloviční polévka	30,-
1. 150g Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka	155,-
2. 150g Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, okurka	155,-
3. 1ks Pečené kuřecí stehno na zelí „a la kachna“, kynutý knedlík	155,-
4. 150g Rozstřelený ptáček z vepřového masa, jasmínová rýže/kynutý knedlík	155,-
5. 250g Hrachová kaše, klobása, sázené vejce, cibulka, okurka	155,-
TIP KUCHAŘE: 220g Telecí játra po Benátsku s česnekem, cibulí, čerstvým rozmarýnem, salátovým lůžkem, omáčkou Demi-Glace a opečeným bramborem	269,-

Objednávky na tel:371 594 796

www.pansky-dum.cz

email: pansky.dum@email.cz

FB: Hotel Panský dům Blovice

