Polední nabídka Pondělí 23. 11. 2026

POLÉVKY

0,33 l	PODKRKONOŠSKÉ KYSELO	50 Kč
0,33 l	POLÉVKA Z DOMÁCÍHO KUŘETE A KUKUŘICE	50 Kč

TĚSTOVINY, RIZOTA, GNOCCHI

320 g	GNOCCHI, KUŘECÍ MASO, SUŠENÁ RAJČATA, LISTOVÝ ŠPENÁT, ČERSTVÁ RAJČATA TOMÍNO, PARMAZÁN	165 Kč
120 g	VEPŘOVÁ PANENKA „SOUS VIDE“, HOUBOVÁ OMÁČKA, ITALSKÉ TĚSTOVINY	175 Kč

PIZZA

300 g	PRATALINA (tomato, mozarella, šunka, žampiony, parmazan)	185 Kč
300 g	PIKANTE (tomato, mozarella, salám, kukuřice, jalapeňos,) ●	185 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

180 g	JITRNICOVÝ A JELITKOVÝ PREJT, ZELÍ, VAŘENÝ BRAMBOR	155 Kč
100 g	HOVĚZÍ NUDLIČKY ALA ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK, JASMÍNOVÁ RÝŽE	175 Kč
320 g	FRANCOUZSKÉ BRAMBORY, STERILOVANÝ OKUREK	155 Kč
320 g	ZAPEČENÝ KVĚTÁK S RAJČATY A SÝREM GOUDA, VAŘENÉ BRAMBORY S MÁSLEM ●	155 Kč

EATOLOGY SPECIAL

150 g	KUŘECÍ STEAK „SOUS VIDE“, TEPLÁ SÝROVÁ OMÁČKA, PEČENÉ BRAMBORY S ANGLICKOU SLANINOU	160 Kč

●

Týdenní nabídka Po 23. 11. – Pá 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDICKÉ BUTTER CHICKEN, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, kuřecí maso s panang thai kari v kokosovém mléce, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
320 g	SMAŽENÁ KANTONSKÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM	160 Kč

SENDVIČ

150 g	SENDVIČ S HOVĚZÍM TRHANÝM MASEM (domácí toustový chléb, cheddar, gouda, domácí nakládané okurky) HRANOLKY	210 Kč

GRIL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTARE MAJONÉZA, MAČKANÝ HRÁŠEK, HRANOLKY	200 Kč
170 g	STEAK Z VEPŘOVÉ PANENKY „SOUS VIDE“ , OMÁČKA Z ČERNÉHO RYBÍZU A JALOVCE, BRAMBOROVÉ PYRÉ	200 Kč
170 g	KUŘECÍ PRSO „SOUS VIDE“, CAESAR SALÁT S KRUTONY A PARMAZÁNEM	190 Kč

● ostré ● vegetariánské bez lepku Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy Změna v jídelním lístku vyhrazena

Lunch menu Monday 23. 11. 2026

SOUPS

0,33 l	SOURSDOUGH SOUP	50 Kč
0,33 l	CHICKEN SOUP WITH CORN	50 Kč

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

320 g	GNOCCHI, CHICKEN MEAT, SUN-DRIED TOMATOES, LEAF SPINACH,, FRESH TOMATOES TOMINO, PARMESAN	165 Kč
120 g	PORK TENDERLOIN “SOUS VIDE”, MUSHROOM SAUCE, ITALIAN PASTA	175 Kč

PIZZA

300 g	PRATALINA (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, parmesan)	185 Kč
300 g	PIKANTE (tomato, mozzarella, salami, corn, jalapeños) ●	185 Kč

MAIN MEALS

180 g	PORK LIVER AND BLOOD SAUSAGE HASH, SAUERKRAUT, BOILED POTATOES	155 Kč
100 g	BEEF STRIPS (with bacon, pickles, sausage, and egg), JASMINE RICE	175 Kč
320 g	BAKED FRENCH-STYLE POTATOES, PICKLED CUCUMBER	155 Kč
320 g	BAKED CAULIFLOWER WITH TOMATOES AND GOUDA CHEESE, BOILED POTATOES WITH BUTTER ●	155 Kč

EATOLOGY SPECIAL

150 g	CHICKEN STEAK "SOUS VIDE", WARM CHEESE SAUCE, ROASTED POTATOES WITH ENGLISH BACON	160 Kč

Weekly offer Mon 23. 11. – Fri 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDIAN BUTTER CHICKEN, JASMINE RICE ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, chicken with panang thai curry in coconut milk, JASMINE RICE ●	160 Kč
320 g	CANTONESE FRIED RICE WITH CHICKEN	160 Kč

SANDWICH

150 g	PULLED BEEF SANDWICH (homemade toast bread, cheddar, gouda, Homemade pickles) FRIES	210 Kč

GRILL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE, MUSHED PEAS, FRENCH FRIES	200 Kč
170 g	PORK TENDERLOIN STEAK „SOUS VIDE“ , BLACKCURRANT AND JUNIPER SAUCE, POTATO PURÉE	200 Kč
170 g	CHICKEN BREAST „SOUS VIDE“, CAESAR SALAD WITH PARMESAN AND CROUTONS	190 Kč

● spicy ● vegetarian gluten-free Allergen list available upon request from the staff Menu subject to change

Polední nabídka Úterý 24. 11. 2026

POLÉVKY

0,33 l	ITALSKÁ MINESTRONE	50 Kč
0,33 l	PORKOVÝ KRÉM S KRUTONY	50 Kč

TĚSTOVINY, RIZOTA, GNOCCHI

320 g	ITALSKÉ LINGUINE S KREVETAMI A RESTOVANOU ZELENINOU (cuketa, rajče, česnek, chilli) ●	185 Kč
120 g	KRÉMOVÉ RISOTTO S BABY ŠPENÁTEM, CUKETOU A RAJČATY, KUŘECÍ STEAK, PARMAZÁN	160 Kč

PIZZA

300 g	POLLO (tomato, mozzarella, listový špenát, kuřecí maso)	+POLÉVKA ZDARMA 0,33l	185 Kč
300 g	UZENINOVÁ (tomato, mozzarella, šunka, salám , čabajka, cibule	+POLÉVKA ZDARMA 0,33l	185 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

120 g	KOPROVÁ OMÁČKA VAŘENÉ VEJCE / HOVĚZÍ VAŘENÉ, VAŘENÉ BRAMBORY ●	175 Kč
120 g	EATOLOGY GULÁŠ Z VEPŘOVÉ PANENKY, HRANOLKY ●	165 Kč

EATOLOGY SPECIAL

100 g	KUŘECÍ NUDLIČKY NA PAPRICE, TĚSTOVINY / HOUSKOVÝ KNEDLÍK	155 Kč
200 g	SMAŽENÉ KUŘECÍ ŘÍZKY V CORNFLAKES TĚSTÍČKU (2KS), ŠŤOUCHAČKY	165 Kč

SALÁTY, TORTILLY

120 g	TACOS CHICKEN NUGGETS (tortilla, kuřecí nugetky, rajče ledový salát, ředkvičky, majonéza)	160 Kč

Týdenní nabídka Po 23. 11. – Pá 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDICKÉ BUTTER CHICKEN, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, kuřecí maso s panang thai kari v kokosovém mléce, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
320 g	SMAŽENÁ KANTONSKÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM	160 Kč

SENDVIČ

150 g	SENDVIČ S HOVĚZÍM TRHANÝM MASEM (domácí toustový chléb, cheddar, gouda, domácí nakládané okurky) HRANOLKY	210 Kč

GRIL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTARE MAJONÉZA, MAČKANÝ HRÁŠEK, HRANOLKY	200 Kč
170 g	STEAK Z VEPŘOVÉ PANENKY „SOUS VIDE“ , OMÁČKA Z ČERNÉHO RYBÍZU A JALOVCE, BRAMBOROVÉ PYRÉ	200 Kč
220 g	HOVĚZÍ CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, KOPROVÉ VELOUTÉ, GRENAILLE	239 Kč
170 g	KUŘECÍ PRSO „SOUS VIDE“, CAESAR SALÁT S KRUTONY A PARMAZÁNEM	190 Kč

● ostré ● vegetariánské bez lepku Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy Změna v jídelním lístku vyhrazena

Lunch menu Tuesday 24. 11. 2026

SOUPS

0,33 l	ITALIAN MINESTRONE SOUP	50 Kč
0,33 l	CREAMY LEEK SOUP WITH CROUTONS	50 Kč

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

320 g	ITALIAN LINGUINE WITH SHRIMP AND SAUTEED VEGETABLES(zucchini,tomato,garlic,chili) ●	185 Kč
120 g	CREAMY RISOTTO WITH BABY SPINACH, ZUCCHINI AND TOMATOES, CHICKEN STEAK, PARMESAN	160 Kč

PIZZA

300 g	POLLO (tomato, mozzarella, leaf spinach, chicken)	+FREE SOUP 0,33l	185 Kč
300 g	COLD CUTS (tomato, mozzarella, ham, salami, sausage, onion)	+FREE SOUP 0,33l	185 Kč

MAIN MEALS

120 g	DILL SAUCE, BOILED EGG / BEEF, BOILED POTATOES ●	175 Kč
120 g	EATOLOGY PORK TENDERLOIN GOULASH, FRENCH FRIES ●	165 Kč

EATOLOGY SPECIALS

100 g	CHICKEN NOODLES IN PAPRIKA SAUCE, PASTA / BREAD DUMPLING	155 Kč
200 g	CHICKEN SCHNITZEL IN CORNFLAKE BATTER (2 PIECES), MASHED POTATOES	165 Kč

SALAD, TORTILLA

120 g	TACOS CHICKEN NUGGETS (tortilla, chicken nuggets, tomato, iceberg lettuce, radishes, mayonnaise)	160 Kč

Weekly offer Mon 23. 11. – Fri 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDIAN BUTTER CHICKEN, JASMINE RICE ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, chicken with panang thai curry in coconut milk, JASMINE RICE ●	160 Kč
320 g	CANTONESE FRIED RICE WITH CHICKEN	160 Kč

SANDWICH

150 g	PULLED BEEF SANDWICH (homemade toast bread, cheddar, gouda, Homemade pickles) FRIES	210 Kč

GRILL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE, MUSHED PEAS, FRENCH FRIES	200 Kč
170 g	PORK TENDERLOIN STEAK „SOUS VIDE“ , BLACKCURRANT AND JUNIPER SAUCE, POTATO PURÉE	200 Kč
220 g	BEEF CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, DILL VELOUTÉ, GRENAILLE POTATOES	239 Kč
170 g	CHICKEN BREAST „SOUS VIDE“, CAESAR SALAD WITH PARMESAN AND CROUTONS	190 Kč

● spicy ● vegetarian gluten-free Allergen list available upon request from the staff Menu subject to change

Polední nabídka Středa 25. 11. 2026

POLÉVKY

0,33 l	GULÁŠOVÁ POLÉVKA	50 Kč
0,33 l	JARNÍ KVĚTÁKOVÁ SE ZELENINOU	50 Kč

TĚSTOVINY, RIZOTA, GNOCCHI

320 g	LASAGNE al SALMONE (losos, špenát, parmazán)	190 Kč
320 g	CUKETA SICILIANA (Grilovaná cuketa plněná Boloňskou směsí,perlové cibulky, zapečené parmazánem), ŠPERGLE 3ks	165 Kč

PIZZA

300 g	PROSCIUTO CRUDO (tomato, mozzarella, Parmská šunka, olivy, paprika)	185 Kč
300 g	PIZZA SPRING (tomato, mozzarella, šunka, kukuřice, chilli, parmazán)	185 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

380 g	¼ PEČENÉ VENKOVSKÉ KUŘE Z DOMÁCÍ FARMY NA RESTOVANÉ KUKUŘICI S MÁSLEM, ŠŤOUCHANÉ BRAMBORY S CIBULKOU	180 Kč
120 g	ŠTĚPÁNSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ, JASMÍNOVÁ RÝŽE	175 Kč
320 g	SMAŽENÉ ŽAMPIONY, VAŘENÉ BRAMBORY S PETRŽELKOU, TATARSKÁ OMÁČKA	155 Kč
320 g	ŽEMLOVKA S MÁKEM A VIŠNĚMI	155 Kč

EATOLOGY SPECIAL

130 g	ZNOJEMSKÉ BIFTEČKY SE SÁZENÝM VEJCEM, JASMÍNOVÁ RÝŽE / HRANOLKY	155 Kč

SALÁTY, TORTILLY

320 g	CHICKEN POKE BOWL (tradiční havajské jídlo) VARIANTY: jasmínová rýže, avokádo, mungo klíčky, kuřecí maso,mrkev, fazolky, okurka, červené zelí, ředkvičky, sojová omáčka	205 Kč

Týdenní nabídka Po 23. 11. – Pá 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDICKÉ BUTTER CHICKEN, JASMÍNOVÁ RÝŽE	160 Kč
100 g	PANANG GAI, kuřecí maso s panang thai kari v kokosovém mléce, JASMÍNOVÁ RÝŽE	160 Kč
320 g	SMAŽENÁ KANTONSKÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM	160 Kč

SENDVIČ

150 g	SENDVIČ S HOVĚZÍM TRHANÝM MASEM (domácí toustový chléb, cheddar, gouda, domácí nakládané okurky) HRANOLKY	210 Kč

GRIL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTARE MAJONÉZA, MAČKANÝ HRÁŠEK, HRANOLKY	200 Kč
170 g	STEAK Z VEPŘOVÉ PANENKY „SOUS VIDE“ , OMÁČKA Z ČERNÉHO RYBÍZU A JALOVCE, BRAMBOROVÉ PYRÉ	200 Kč
220 g	HOVĚZÍ CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, KOPROVÉ VELOUTÉ, GRENAILLE	239 Kč
170 g	KUŘECÍ PRSO „SOUS VIDE“, CAESAR SALÁT S KRUTONY A PARMAZÁNEM	190 Kč

ostré vegetariánské bez lepku Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy Změna v jídelním lístku vyhrazena

Lunch menu Wednesday 25. 11. 2026

SOUPS

0,33 l	GOULASH SOUP	50 Kč
0,33 l	CAULIFLOWER SOUP WITH VEGETABLES (GF) ●	50 Kč

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

320 g	LASAGNE al SALMONE (salmon, spinach, parmesan)	190 Kč
320 g	SICILIAN ZUCCHINI (grilled zucchini stuffed with Bolognese sauce, pearl onions, topped with baked Parmesan), 3 ASPARAGUS SPEARS	165 Kč

PIZZA

300 g	PROSCIUTO CRUDO (tomato, mozzarella, Parma ham, olives, bell pepper)	185 Kč
300 g	PIZZA SPRING (tomato, mozzarella, ham, corn, chili, parmesan) ●	185 Kč

MAIN MEALS

380 g	¼ ROASTED FREE-RANGE FARM CHICKEN WITH BUTTERED SWEETCORN AND MASHED POTATOES WITH ONION (GF)	180 Kč
120 g	ROAST BEEF, JASMINE RICE	175 Kč
320 g	FRIED MUSHROOMS, NEW POTATOES WITH PARSLEY, TATAR SAUCE ●	155 Kč
320 g	BREAD PUDDING WITH POPPY SEEDS AND SOUR CHERRIES ●	155 Kč

EATOLOGY SPECIAL

130 g	´´Znojmo-style´´ BEEF STEAKS WITH POACHED EGG, JASMINE RICE / FRIES	155 Kč

SALAD, TORTILLA

320 g	CHICKEN POKE BOWL (traditional Hawaiian dish) VARIANTS: jasmine rice, avocado, mung bean sprouts, chicken, carrot, green beans, cucumber, red cabbage, radishes, soy sauce	205 Kč

Weekly offer Mon 23. 11. – Fri 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDIAN BUTTER CHICKEN, JASMINE RICE (GF) ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, chicken with panang thai curry in coconut milk, JASMINE RICE ●	160 Kč
320 g	CANTONESE FRIED RICE WITH CHICKEN (GF)	160 Kč

SANDWICH

150 g	PULLED BEEF SANDWICH (homemade toast bread, cheddar, gouda, Homemade pickles) FRIES	210 Kč

GRILL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE, MUSHED PEAS, FRENCH FRIES	200 Kč
170 g	PORK TENDERLOIN STEAK „SOUS VIDE“ , BLACKCURRANT AND JUNIPER SAUCE, POTATO PURÉE (GF)	200 Kč
220 g	BEEF CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, DILL VELOUTÉ, GRENAILLE POTATOES (GF)	239 Kč
170 g	CHICKEN BREAST „SOUS VIDE“, CAESAR SALAD WITH PARMESAN AND CROUTONS	190 Kč

● spicy ● vegetarian (GF) gluten-free Allergen list available upon request from the staff Menu subject to change

Polední nabídka Čtvrtek 26. 11. 2026

POLÉVKY

0,33 l	KULAJDA ●	50 Kč
0,33 l	FRANCOUZSKÁ CIBULAČKA SE SÝROVÝM TOUSTEM 1ks	50 Kč

TĚSTOVINY, RIZOTA, GNOCCHI

320 g	TRHANÉ HOVĚZÍ BRASATO, FETTUCCINE A HOBLINKY PARMAZÁNU	160 Kč
280 g	SPAGHETTI S MANDLEMI, RAJČATY A PETRŽELKOVÝM PESTEM ●	160 Kč

PIZZA

300 g	BOHEMIA (tomato, mozarella, hermelín, uzený sýr, Herkules, cibule s petrželkou)	+POLÉVKA ZDARMA 0,33l	185 Kč
300 g	CARABINIERI (mozarella, salám, niva, kukuřice)	+ POLÉVKA ZDARMA 0,33l	185 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

120 g	SKVOSTNÝ HOVĚZÍ GULÁŠEK, ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY	175 Kč
320 g	PIKANTNÍ VEPŘOVÉ RIZOTO SE SÝREM, OKUREK ●	155 Kč
120 g	SMAŽENÁ KUŘECÍ PRSA V PARMAZÁNOVÉM TĚSTÍČKU, BRAMBOROVÁ KAŠE	160 Kč

EATOLOGY SPECIAL

150 g	ROSAMERY CHICKEN, PEČENÉ BRAMBORY NA BYLINKÁCH (vykostěné kuřecí stehno, pečené na zelenině, rajčata, papriky, lilek, cuketa)	160 Kč
200 g	VEPŘOVÝ STEAK, SÁZENÉ VEJCE, HRANOLKY	165 Kč

SALÁTY, TORTILLY

120 g	TORTILLA S GRILOVANOU VEPŘOVOU PANENKOU (směs listových salátů,cherry rajčata, mozzarellky, bylinkový dresink)	170 Kč

Týdenní nabídka Po 23. 11. – Pá 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDICKÉ BUTTER CHICKEN, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, kuřecí maso s panang thai kari v kokosovém mléce, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
320 g	SMAŽENÁ KANTONSKÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM	160 Kč

SENDVIČ

150 g	SENDVIČ S HOVĚZÍM TRHANÝM MASEM (domácí toustový chléb, cheddar, gouda, domácí nakládané okurky) HRANOLKY	210 Kč

GRIL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTARE MAJONÉZA, MAČKANÝ HRÁŠEK, HRANOLKY	200 Kč
170 g	STEAK Z VEPŘOVÉ PANENKY „SOUS VIDE“ , OMÁČKA Z ČERNÉHO RYBÍZU A JALOVCE, BRAMBOROVÉ PYRÉ	200 Kč
220 g	HOVĚZÍ CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, KOPROVÉ VELOUTÉ, GRENAILLE	239 Kč
170 g	KUŘECÍ PRSO „SOUS VIDE“, CAESAR SALÁT S KRUTONY A PARMAZÁNEM	190 Kč

● ostré ● vegetariánské bez lepku Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy Změna v jídelním lístku vyhrazena

Lunch menu Thursday 26. 11. 2026

SOUPS

0,33 l	DILL SOUP 🟢	50 Kč
0,33 l	FRENCH ONION SOUP WITH CHEESE TOAST (1 pc)	50 Kč

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

320 g	PULLED BRAISED BEEF, FETTUCCINE, PARMESAN SHAVINGS	160 Kč
280 g	SPAGHETTI WITH ALMONDS, TOMATOES AND PARSLEY PESTO 🟢	160 Kč

PIZZA

300 g	BOHEMIA (tomato, mozarella, camembert, smoked cheese, salami, onion with parsley)	+ FREE SOUP 0,33l	185 Kč
300 g	CARABINIERI (mozzarella, salami, blue cheese, corn)	+ FREE SOUP 0,33l	185 Kč

MAIN MEALS

120 g	BEEF GULASH, BACON DUMPLINGS	175 Kč
320 g	SPICY PORK RISOTTO WITH CHEESE, CUCUMBER 🔴	155 Kč
120 g	FRIED CHICKEN BREASTS IN PARMESAN BATTER, MASHED POTATOES	160 Kč

EATOLOGY SPECIALS

150 g	ROSAMERY CHICKEN, HERB-ROASTED POTATOES (deboned chicken thigh, roasted on vegetables, tomatoes, peppers, eggplant, zucchini)	160 Kč
200 g	PORK STEAK, FRIED EGG, FRIES	165 Kč

SALAD, TORTILLA

120 g	TORTILLA WITH GRILLED PORK TENDERLOIN (mixed leaf salads, cherry tomatoes, mozzarella, herb dressing)	170 Kč

Weekly offer Mon 23. 11. – Fri 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDIAN BUTTER CHICKEN, JASMINE RICE 🔴	160 Kč
100 g	PANANG GAI, chicken with panang thai curry in coconut milk, JASMINE RICE 🔴	160 Kč
320 g	CANTONESE FRIED RICE WITH CHICKEN	160 Kč

SANDWICH

150 g	PULLED BEEF SANDWICH (homemade toast bread, cheddar, gouda, Homemade pickles) FRIES	210 Kč

GRILL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE, MUSHED PEAS, FRENCH FRIES	200 Kč
170 g	PORK TENDERLOIN STEAK „SOUS VIDE“ , BLACKCURRANT AND JUNIPER SAUCE, POTATO PURÉE	200 Kč
220 g	BEEF CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, DILL VELOUTÉ, GRENAILLE POTATOES	239 Kč
170 g	CHICKEN BREAST „SOUS VIDE“, CAESAR SALAD WITH PARMESAN AND CROUTONS	190 Kč

🔴 spicy 🟢 vegetarian gluten-free Allergen list available upon request from the staff Menu subject to change

Polední nabídka Pátek 27. 11. 2026

POLÉVKY

0,33 l	ŽAMPIONOVÝ KRÉM	50 Kč
0,33 l	HOVĚZÍ VÝVAR S MASEM, NUDLEMI A ZELENINOU	50 Kč

TĚSTOVINY, RIZOTA, GNOCCHI

320 g	LINGUINE S CUKETOU, CHILLI A KUŘECÍM MASEM (česnek, cibule, rajčata, bazalka, chilli papričky)PARMAZÁN ●	155 Kč
120 g	GNOCCHI SE SMETANOVÝM LISTOVÝM ŠPENÁTEM A KUŘECÍM STEAKEM, PARMAZÁN	165 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

150 g	SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK, BRAMBOROVÝ SALÁT / VAŘENÉ BRAMBORY S PETRŽELKOU	150 Kč
150 g	KUŘECÍ STEAK S OMÁČKOU Z PRAVÝCH HŘIBŮ A HLÍVY ÚSTŘIČNÉ, JASMÍNOVÁ RÝŽE	160 Kč
180 g	DOMÁCÍ SEKANÁ, BRAMBOROVÁ KAŠE, OKUREK	155 Kč

EATOLOGY SPECIAL

320 g	BURRITO DE VERDURA, PLNĚNÉ ZELENINOVÝM RIZOTEM, (fazole, kukuřice, č.cibule, špenát, jalapeňo, č. paprika, rajčatová omáčka) ZAPEČENÉ SÝREM GOUDA, GUACAMOLE ●●	155 Kč
320 g	ZAPEČENÉ SMETANOVÉ BRAMBORY S LOSOSEM A KOPREM	190 Kč

Týdenní nabídka Po 23. 11. – Pá 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDICKÉ BUTTER CHICKEN, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
100 g	PANANG GAI, kuřecí maso s panang thai kari v kokosovém mléce, JASMÍNOVÁ RÝŽE ●	160 Kč
320 g	SMAŽENÁ KANTONSKÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM	160 Kč

SENDVIČ

150 g	SENDVIČ S HOVĚZÍM TRHANÝM MASEM (domácí toustový chléb, cheddar, gouda, domácí nakládané okurky) HRANOLKY	210 Kč

GRIL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTARE MAJONÉZA, MAČKANÝ HRÁŠEK, HRANOLKY	200 Kč
170 g	STEAK Z VEPŘOVÉ PANENKY „SOUS VIDE“ , OMÁČKA Z ČERNÉHO RYBÍZU A JALOVCE, BRAMBOROVÉ PYRÉ	200 Kč
220 g	HOVĚZÍ CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, KOPROVÉ VELOUTÉ, GRENAILLE	239 Kč
170 g	KUŘECÍ PRSO „SOUS VIDE“, CAESAR SALÁT S KRUTONY A PARMAZÁNEM	190 Kč

● ostré ● vegetariánské bez lepku Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy Změna v jídelním lístku vyhrazena

Lunch menu Friday 27. 11. 2026

SOUPS

0,33 l	CREAMY MUSHROOM SOUP	50 Kč
0,33 l	BEEF BROTH WITH MEAT, NOODLES, AND VEGETABLES	50 Kč

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

320 g	LINGUINE WITH ZUCCHINI, CHILI, AND CHICKEN (garlic, onion, tomatoes, basil, chili peppers) PARMESAN 🔴	155 Kč
120 g	GNOCCHI WITH CREAMED SPINACH AND CHICKEN STEAK, PARMASAN	165 Kč

MAIN MEALS

150 g	FRIED PORK SCHNITZEL, MASHED POTATOES / BOILED POTATOES WITH PARSLEY	150 Kč
150 g	CHICKEN STEAK WITH PORCINI AND OYSTER MUSHROOM SAUCE, JASMINE RICE	160 Kč
180 g	HOMEMADE MEATLOAF, MASHED POTATOES, PICKLE	155 Kč

EATOLOGY SPECIALS

320 g	BURRITO DE VERDURA, FILLED WITH VEGETABLE RISOTTO (beans, corn, onion, spinach spinach jalapeño, bell pepper, tomato sauce) BAKED WITH GOUDA CHEESE, GUACAMOLE 🟢🔴	155 Kč
320 g	BAKED CREAMY POTATOES WITH SALMON AND DILL	190 Kč

Weekly offer Mon 23. 11. – Fri 27. 11. 2026

WOK

100 g	INDIAN BUTTER CHICKEN, JASMINE RICE 🔴	160 Kč
100 g	PANANG GAI, chicken with panang thai curry in coconut milk, JASMINE RICE 🔴	160 Kč
320 g	CANTONESE FRIED RICE WITH CHICKEN	160 Kč

SANDWICH

150 g	PULLED BEEF SANDWICH (homemade toast bread, cheddar, gouda, Homemade pickles) FRIES	210 Kč

GRILL

150 g	FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE, MUSHED PEAS, FRENCH FRIES	200 Kč
170 g	PORK TENDERLOIN STEAK „SOUS VIDE“ , BLACKCURRANT AND JUNIPER SAUCE, POTATO PURÉE	200 Kč
220 g	BEEF CHUCK ROLL „SOUS VIDE“, DILL VELOUTÉ, GRENAILLE POTATOES	239 Kč
170 g	CHICKEN BREAST „SOUS VIDE“, CAESAR SALAD WITH PARMESAN AND CROUTONS	190 Kč

🔴 spicy 🟢 vegetarian gluten-free Allergen list available upon request from the staff Menu subject to change