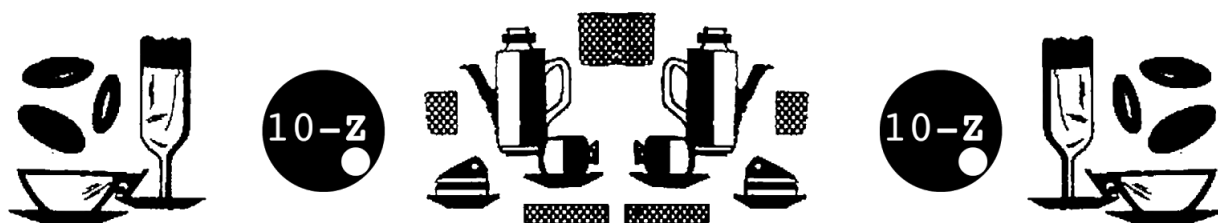


# Mléčný bar šéfkuchaře Marcela Ihnačáka



Atomový kryt 10-Z, Brno, Husova ul., 11-19 hodin

## MENU 1.4. - 7.4.

Polévka/Soup 0.33 l - 35 Kč

**Sobota/Saturday 1.4.**

Celerový krém se slaninkou - Creamy celery root soup with bacon

**Neděle/ Sunday 2.4.**

Kuřecí vývar s masem a nudlemi - Chicken noodle soup

**Úterý/ Tuesday 4.4.**

Kulajda - Mushroom soup

**Středa/ Wednesday 5.4.**

Čočková s rajčaty - Lentil soup with tomatoes

**Čtvrtek/ Thursday 6.4.**

Frankfurtská s párkem - Frankfurt soup with sausage

**Pátek/ Friday 7.4.**

Květáková s tyrolskými knedlíčky Cauliflower soup with Tyrolean dumplings

## TÝDENNÍ NABÍDKA/ WEEKLY MENU

Obložená bageta (šunková, sýrová, prosciutto) Ham/cheese/prosciutto  
baguette 150/350g 35/65,-

Šunková rolka s křenem Ham roll with horse-radish spread, 50g, 55 Kč

Drůbeží játra na víně, pečivo Chicken liver in wine, bread, 100g, 55 Kč

Šopský salát- Bulgarian Salad, 250g, 65 Kč

Salát CAESAR (ledový salát, kuřecí prsa, parmazán) - CAESAR salad  
(lettuce, chicken breasts, parmesan), 250g, 85 Kč

Palačinky s tvarohem a vlašskými ořechy - Crepe with curd cheese and  
walnuts, 250g, 65 Kč

Mléčný bar je sociální podnik vedený Marcellem Ihnačákem.  
Obsluhují v něm průvodci krytu 10-Z, studenti, zdraví i postižení lidé,  
kteří vám rádi poví o prazvláštní historii netradičního baru.  
Seznam alergenů je vyvěšen na baru. See allergens list on the bar.

Www. 10-Z.cz

Like us on Facebook: Mléčný bar Marcela Ihnačáka