

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 18. 7. 2017

Polévky

Hovězí s rýží a hráškem (9)	15,-
Zelná s klobásou (1,7,9).....	19,-

Poloviční jídlo

50 g Všetatský guláš , houskové knedlíky (1,3,7)	38,-
--	------

Hotová jídla

100 g Znojemská hovězí pečeně, dušená rýže (1)	79,-
100 g Všetatský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	75,-
150 g Vepřová krkovice pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3).....	68,-
130 g Grilované vep. žebírko na drceném pepři, brambory, zel. salát (1)..	79,-

Doporučujeme

120 g Katův šleh, bramboráčky (1,3,7)	79,-
---	------

Nabídka

1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7)	20,-
---	------

Přílohy

160 g Houskové knedlíky (1,3,7).....	10,-
200 g Bramborové knedlíky (1,3)	12,-
150 g Rýže dušená	10,-
200 g Vařené brambory (7)	10,-
100 g Zelí bílé dušené (1).....	8,-
200 g Bramboráčky (1,3,7)	20,-
150 g Zelný salát	8,-

Váha masa je uvedena v syrovém stavu, jídla jsou připravována dle receptur teplých pokrmů a vlastních kalkulací

Šéfkuchař Zdeněk Novák

Seznam alergenů: 1 obiloviny, 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašídů, 6 sója, 7 mléko, 13 vlnčí bob, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 14 měkkýši

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 18. 7. 2017