

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 13. 9. 2017

Polévky

Slepičí s domácími nudlemi (1,3,9)	18,-
Zelná se salámem (1,7).....	19,-

Poloviční jídlo

75 g Vepřové dráčky, zelí, bramborové knedlíky (1,3).....	33,-
---	------

Hotová jídla

100 g Španělský ptáček, dušená rýže (1,3,10)	79,-
100 g Flamendr guláš, houskové knedlíky (1,3,7).....	75,-
150 g Vepřové dráčky, zelí, bramborové knedlíky (1,3)	65,-
150 g Smažená vepřová játra, vařené brambory, tatarská om. (1,3,7)	62,-

Doporučujeme

350 g Zapečené brambory s kuřecím masem a smetanou (1,7).....	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,-
200 g Vařené brambory (7)	10,-
150 g Rýže dušená	10,-
70 g Tatarská omáčka (3)	10,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	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 arašidy, 6 sója, 7 mléko, 13 vličí bob, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 14 měkkýši

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 13. 9. 2017