

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 13.2. 2018

Polévky

| | |
|--------------------------------|------|
| Bramborová (1,9) | 17,- |
| Hovězí s nudlemi (1,3,9) | 15,- |

Poloviční jídlo

| | |
|--|------|
| 50 g Vídeňský guláš, houskové knedlíky(1,7)..... | 38,- |
|--|------|

Hotová jídla

| | |
|--|------|
| 100 g Hovězí pečeně na česneku, dušená rýže (1)..... | 79,- |
| 100 g Vídeňský guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | 75,- |
| 150 g Staročeská vepřová krkovice, zelí, bramborové knedlíky (1,7) | 68,- |
| 100 g Sýrové koblížky, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7)..... | 68,- |

Doporučujeme

| | |
|--|------|
| 100 g Jelení plec na víně, houskové knedlíky (1,3,7) | 85,- |
|--|------|

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,- |
| 100 g Zelí bílé dušené (1)..... | 8,- |
| 200 g Vařené brambory (7) | 10,- |
| 75 g Tatarská omáčka (3) | 10,- |
| 150 g Rýže dušená | 10,- |

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 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sója, 7 mléko, 13 včelí bob, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 14 měkkýši