

# Restaurace JUNIOR

## Jídelní lístek 22.2. 2018

### Polévky

Špenátová s krutony (3,7,9) .....	18,-
Hovězí s domácími nudlemi (1,3,9) .....	15,-

### Poloviční jídlo

75 g Vepřová játra dušená na cibulce, dušená rýže (1) .....	30,-
---	------

### Hotová jídla

100 g Hovězí guláš, houskové knedlíky (1,3,7) .....	75,-
150 g Moravský vrabec, zelí, bramborové knedlíky (1,3) .....	69,-
150 g Novohradský vepřový plátek, houskové knedlíky (1,3,7) .....	69,-
150 g Vepřová játra dušená na cibulce, dušená rýže (1).....	55,-

### Doporučujeme

100 g Španělský ptáček, dušená rýže (1,3,10).....	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,-
100 g Zelí bílé dušené (1).....	8,-
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 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 22.2. 2018