

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 19.3. 2018

Polévky

Brokolicová (1,7,9)	18,-
Hovězí s rýží a hráškem (9)	15,-

Poloviční jídlo

50 g Domažlické vepřové ragú, houskové knedlíky (1,3,7)	35,-
---	------

Hotová jídla

100 g Hovězí pečeně na žampionech, dušená rýže (1)	79,-
100 g Znojemský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	75,-
120 g Vepřový vrabec, zelí bílé dušené, bramborové knedlíky (1,3)	68,-
100 g Domažlické vepřové ragú, houskové knedlíky (1,3,7)	70,-

Doporučujeme

420 g Zapečené těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (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 Dušená rýže	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, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 13 vlnčí bob, 14 měkkýši

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 19.3. 2018