

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 18.4. 2018

Polévky

Brokolicová (1,7,9)	18,-
Hovězí s játrovou rýží (1,3,9)	18,-

Poloviční jídlo

50 g Hovězí přední vař., koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7) ...	40,-
--	------

Hotová jídla

100 g Hovězí přední vař., koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
100 g Pivovarský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	75,-
150 g Čevapčiči, vařené brambory (1,7,10)	65,-
150 g Vepřové ledvinky dušené na cibulce, dušená rýže (1)	60,-

Doporučujeme

100 g Uzená kýta vařená, kysané zelí, noky se žampiony (1,3)	68,-
--	------

Nabídka

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

Přílohy

160 g Houskové knedlíky (1,3,7)	10,-
150 g Rýže dušená	10,-
100 g Zelí bílé kysané (1)	8,-
200 g Vařené brambory (7)	10,-
200 g Noky se žampiony (1,3)	20,-

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 18.4. 2018