

# Restaurace JAHOR

## Jídelní lístek 17.5. 2018

### Polévky

Fazolová s klobásou (1,9) .....	19,-
Slepičí s domácími nudlemi (1,3,9) .....	18,-

### Poloviční jídlo

75 g Vepřová krkovička pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3) .....	34,-
----------------------------------------------------------------------	------

### Hotová jídla

100 g Hovězí pečeně přírodní, dušená rýže (1).....	79,-
100 g Pivovarský guláš, houskové knedlíky (1,3,7).....	75,-
150 g Vepřová krkovice pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3) .....	68,-
150 g Losos v sezamovém semínku, vařené brambory (1,3,4,7) .....	79,-

### Doporučujeme

100 g Jelení plec na víně, karlovarské knedlíky (1,3,7,9) .....	85,-
-----------------------------------------------------------------	------

### Nabídka

115 g Bramborové šišky s máslem a mákem (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,-
200 g Brambory vařené (7) .....	10,-
240 g Karlovarské knedlíky (1,3,7) .....	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 17.5. 2018