

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 19.10. 2018

Polévky

| | |
|----------------------------------|------|
| Rajčatová (1,9) | 20,- |
| Hovězí s kapáním (1,3,7,9) | 18,- |

Poloviční jídlo

| | |
|--|------|
| 50 g Vepřové ledvinky dušené na cibulce, dušená rýže (1) | 30,- |
|--|------|

Hotová jídla

| | |
|---|------|
| 100 g Hovězí pečeně na česneku, dušená rýže (1) | 84,- |
| 100 g Hovězí guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | 79,- |
| 150 g Šumavská bašta (1,3,7) | 79,- |
| 150 g Vepřové ledvinky dušené na cibulce, dušená rýže (1) | 60,- |

Doporučujeme

| | |
|--|------|
| 150 g Smažený karbanátek, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,7) | 65,- |
|--|------|

Nabídka

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

Přílohy

| | |
|---------------------------------------|------|
| 160 g Houskové knedlíky (1,3,7) | 15,- |
| 200 g Bramborové knedlíky (1,3) | 15,- |
| 200 g Bramborová kaše (7) | 15,- |
| 100 g Zelí bílé dušené (1) | 12,- |
| 150 g Rýže dušená | 15,- |
| 50 g Okurka kyselá | 6,- |

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 arašídny, 6 sója, 7 mléko, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 13 včlčí bob, 14 měkkýši

Restaurace JAHOR

Fidelní lístek 19.10.2018