

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 8.11. 2018

Polévky

Zelná se salámem (1,7).....	20,-
Hovězí s krupicí a vejcem (1,3,9)	18,-

Poloviční jídlo

50 g Vepřová plec pečená, dušená mrkev, vařené brambory (1,7)	38,-
---	------

Hotová jídla

100 g Strakonický plátek s křenem, dušená rýže (1)	84,-
100 g Hovězí guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
100 g Vepřová plec pečená, dušená mrkev, vařené brambory (1,7)	75,-
300 g Jemné drůbeží rizoto se žampiony, červená řepa (7).....	75,-

Doporučujeme

200 g Pečené vepřové koleno, zelí dušené, chlupaté knedlíky (1)	79,-
---	------

Nabídka

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

Přílohy

160 g Houskové knedlíky (1,3,7)	15,-
200 g Chlupaté knedlíky (1)	18,-
100 g Zelí bílé dušené (1).....	12,-
150 g Rýže dušená	15,-
200 g Vařené brambory (7)	15,-
150 g Mrkev dušená (1,7)	15,-
150 g Červená řepa	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 koryši, 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 8.11. 2018