

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 12.2. 2019

Polévky

| | |
|--|------|
| Hovězí s fritátovými nudlemi (1,3,7,9) | 18,- |
| Gulášová (1) | 20,- |

Poloviční jídlo

| | |
|------------------------------------|------|
| 210 g Boloňské špagety (1,7) | 42,- |
|------------------------------------|------|

Hotová jídla

| | |
|--|------|
| 100 g Hovězí pečeně na česneku, dušená rýže (1,10) | 84,- |
| 100 g Kapucínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | 79,- |
| 420 g Boloňské špagety (1,7) | 84,- |
| 150 g Vepřový bok nadívaný, vařené brambory (1,7) | 75,- |

Doporučujeme

| | |
|---|------|
| 400 g Pečená žebra na medu s křenem a hořčicí, chléb (1,10) | 79,- |
|---|------|

Nabídka

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

Přílohy

| | |
|---------------------------------------|------|
| 160 g Houskové knedlíky (1,3,7) | 15,- |
| 200 g Vařené brambory (7) | 15,- |
| 150 g Rýže dušená | 15,- |
| 50 g Chléb (1) | 3,- |

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 12.2. 2019