

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 18.2. 2019

Polévky

Selská (1,7,9)	20,-
Hovězí s krupicovými noky (1,3,7,9)	18,-

Poloviční jídlo

150 g Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, kysané zelí (1,3)	38,-
------------------------------------------------------------------------	------

Hotová jídla

100 g Budvar guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
150 g Vepřová krkovice pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3)	78,-
300 g Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, kysané zelí (1,3)	75,-
150 g Vepřové ledvinky dušené na cibulce, dušená rýže (1)	60,-

Doporučujeme

150 g Smažená brokolice, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7)	72,-
------------------------------------------------------------------------	------

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 Vařené brambory (7)	15,-
150 g Rýže dušená	15,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	12,-
100 g Zelí kysané (1)	12,-
70 g Tatarská omáčka (3)	15,-

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 18.2. 2019