

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 19.2. 2019

Polévky

Hovězí s nudlemi (1,3,7,9)	18,-
Ruský boršč (1,7,9)	27,-

Poloviční jídlo

50 g Domažlické vepřové ragú, houskové knedlíky (1,3,7)	38,-
---	------

Hotová jídla

100 g Hovězí pečeně na slanině, dušená rýže (1)	84,-
100 g Vídeňský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
200 g Pečené vepřové koleno, zelí, chlupaté knedlíky (1)	79,-
100 g Domažlické vepřové ragú, houskové knedlíky (1,3,7)	75,-

Doporučujeme

100 g Kuřecí plátek na másle, sýrová omáčka, těstovinová rýže (1,3,7) ..	80,-
--	------

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,-
200 g Těstovinová rýže (1,3)	15,-
150 g Rýže dušená	15,-
100 g Zelí bílé dušené (1).....	12,-

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 19.2. 2019