

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 18.3. 2019

Polévky

Zelná se salámem (1,7)	20,-
Hovězí s krupicovými noky (1,3,7,9)	18,-

Poloviční jídlo

75 g Vepřová játra dušená na cibulce, dušená rýže (1)	30,-
---	------

Hotová jídla

100 g Orientálská hovězí pečeně, dušená rýže (1)	84,-
100 g Vídeňský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
150 g Vepřové výpečky, zelí, bramborové knedlíky (1,3)	75,-
150 g Vepřová játra dušená na cibulce, dušená rýže (1)	60,-

Doporučujeme

100 g Ďábelské kuřecí nudličky, bramboráčky (1,3,7)	84,-
---	------

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,-
150 g Rýže dušená	15,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	12,-
200 g Bramboráčky (1,3,7)	20,-

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

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 18.3. 2019