

# Restaurace JAHOR

## Jídelní lístek 17.4. 2019

### Polévky

|   |      |
|---|------|
| Gulášová (1) .....                      | 20,- |
| Hovězí s krupicí a vejcem (1,3,9) ..... | 18,- |

### Poloviční jídlo

|  |      |
|--|------|
| 50 g Vepřové maso na kmíně, těstoviny vařené (1,7) ..... | 35,- |
|--|------|

### Hotová jídla

|  |      |
|--|------|
| 100 g Kapucínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7) .....              | 79,- |
| 150 g Vepřová krkovice pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3) ..... | 78,- |
| 100 g Vepřové maso na kmíně, těstoviny vařené (1,7).....             | 70,- |
| 300 g Šunkové flíčky zapečené, čalamáda (1,3,7) .....                | 75,- |

### Doporučujeme

|  |      |
|--|------|
| 100 g Jelen na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9,10) ..... | 85,- |
|--|------|

### 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,- |
| 100 g Zelí bílé dušené (1) .....      | 12,- |
| 200 g Těstoviny vařené (1) .....      | 15,- |
| 150 g Čalamáda .....                  | 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 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 17.4. 2019