

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 25.4. 2019

Polévky

Zelná s klobásou (1,7,9)	20,-
Hovězí s těstovinovou rýží (1,3,9).....	18,-

Poloviční jídlo

150 g Jemné drůbeží rizoto, kyselá okurka (7)	40,-
---	------

Hotová jídla

100 g Budějovická hovězí pečeně, dušená rýže (1,7)	84,-
100 g Guláš Petra Voka, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
100 g Vepřová plec pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3).....	75,-
300 g Jemné drůbeží rizoto, kyselá okurka (7)	79,-

Doporučujeme

130 g Grilovaná uzená krkovice, červené zelí, bramboráčky (1,3,7)	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,-
150 g Rýže dušená	15,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	12,-
200 g Bramboráčky (1,3,7)	20,-
100 g Zelí červené dušené (1)	12,-
50 g Okurka kyselá.....	6,-

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 arašídů, 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 25.4. 2019