

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 16.5. 2019

Polévky

Žampionový krém (1,3,7,9)	20,-
Hovězí s nudlemi (1,3)	18,-

Poloviční jídlo

50 g Uzená kýta vařená, hrachová kaše s cibulkou, kyselá okurka (1)....	35,-
---	------

Hotová jídla

100 g Maďarský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	85,-
150 g Vepřová krkovice peč., zelí bílé dušené, bramborové knedlíky (1,3)	85,-
100 g Uzená kýta vařená, hrachová kaše s cibulkou, kyselá okurka (1)....	70,-
150 g Velešínské smažené koule, bramborový salát s maj. (1,3,7,9,10)...	85,-

Doporučujeme

100 g Kovářský špíz, vařené brambory (1,7)	89,-
--	------

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,-
200 g Bramborový salát s majonézou (3,9,10)	30,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	12,-
200 g Hrachová kaše s cibulkou (1)	20,-
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 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 16.5. 2019