

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 12.6. 2019

Polévky

Frankfurtská s párkem a brambory (1,7,9)	20,-
Hovězí s celestýnskými nudlemi (1,3,9)	18,-

Poloviční jídlo

75 g Vepřová játra dušená na cibulce, dušená rýže (1)	33,-
---	------

Hotová jídla

100 g Cikánská hovězí pečeně, dušená rýže (1)	89,-
100 g Flamendr guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	85,-
150 g Záhorácký závitek, bramborové knedlíky (1,3).....	75,-
150 g Vepřová játra dušená na cibulce, dušená rýže (1)	65,-

Doporučujeme

350 g Pečené kuře s nádivkou, vařené brambory (1,3,7)	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,-
150 g Dušená rýže	15,-

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 12.6. 2019