

Restaurace JUNIOR

Jídelní lístek 13.6. 2019

Polévky

Bramborová (1,3,9)	20,-
Hovězí s rýží a hráškem (9)	18,-

Poloviční jídlo

50 g Hovězí přední vařené, koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)	45,-
--	------

Hotová jídla

100 g Hovězí přední vařené, koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)	89,-
100 g Myslivecký guláš, chlupaté knedlíky (1,3)	85,-
150 g Vepřová krkovice pečená, zelí, bramborové knedlíky (1,3).....	85,-
150 g Sekaná pečeně, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,7)	79,-

Doporučujeme

420 g Zeleninový salát s kuřecím masem a vejcem (3,10)	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 Chlupaté knedlíky (1)	18,-
200 g Bramborová kaše (7)	15,-
50 g Kyselá okurka	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 koryši, 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 13.6. 2019