

# Restaurace JAHOR

## Jídelní lístek 12.9. 2019

### Polévky

Čočková s párkem (1) .....	20,-
Hovězí s kapáním (1,3,7,9) .....	18,-

### Poloviční jídlo

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

### Hotová jídla

100 g Přírodní hovězí pečeně, dušená rýže (1) .....	89,-
100 g Dunajský guláš, houskové knedlíky (1,3,7) .....	85,-
100 g Hovězí přední vařené, koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)	89,-
150 g Kapustový karbanátek, bramborová kaše (1,3,7) .....	69,-

### Doporučujeme

200 g Vepřové koleno pečené, zelí, chlupaté knedlíky (1) .....	79,-
--	------

### Nabídka

1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7) .....	20,-
---	------

### Přílohy

160 g Houskové knedlíky (1,3,7) .....	15,-
200 g Chlupaté knedlíky (1) .....	18,-
100 g Zelí bílé dušené (1) .....	12,-
150 g Rýže dušená .....	15,-
200 g Bramborová kaše (7) .....	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 vlní bob, 14 měkkýši

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 12.9. 2019