

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 23.9. 2019

Polévky

Kvěťáková (1,7)	20,-
Hovězí s těstovinovou rýží (1,3,7,9)	18,-

Poloviční jídlo

50 g Budějovická hovězí pečeně, dušená rýže (1,7)	42,-
---	------

Hotová jídla

100 g Myslivecký guláš, chlupaté knedlíky (1,3)	88,-
100 g Budějovická hovězí pečeně, dušená rýže (1,7)	89,-
150 g Staročeská pečená krkovice, zelí, bramborové knedlíky (1,3,9)	78,-
100 g Uzená kýta vařená, kočičák s cibulkou (1)	79,-

Doporučujeme

150 g Vepřové žebírko na barevném pepři, opečené brambory (1)	89,-
---	------

Nabídka

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

Přílohy

200 g Chlupaté knedlíky (1)	18,-
200 g Bramborové knedlíky (1,3)	15,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	12,-
150 g Rýže dušená	15,-
250 g Kočičák s cibulkou	20,-
200 g Opečené brambory	18,-

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 23.9. 2019