

Restaurace JUNIOR

Jídelní lístek 26.10.2021

Polévky

| | |
|--|------|
| Hovězí s těstovinovou rýží (1,3,9,12)..... | 22,- |
| Dýňová s krutony (1,7)..... | 25,- |

Poloviční jídlo

| | |
|---|------|
| 50 g Vepřová plec pečená, zelí bílé dušené, bramborové knedlíky (1,3).. | 46,- |
|---|------|

Hotová jídla

| | |
|--|------|
| 100 g Hovězí pečeně štěpánská, dušená rýže (1,3,12)..... | 95,- |
| 100 g Vepřová plec pečená, zelí bílé dušené, bramborové knedlíky (1,3).. | 92,- |
| 150 g Vepřová játra na roštu, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7) | 85,- |
| 150 g Rybí karbanátek, bramborová kaše (1,3,4,7) | 97,- |

Nabídka

| | |
|---|------|
| 150 g Smažená vepřová kotleta (1,3) | 79,- |
| 150 g Smažený kuřecí řízek (1,3)..... | 79,- |
| 100 g Smažený sýr Eidam (1,3) | 59,- |
| 1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7) | 30,- |

Přílohy

| | |
|---------------------------------------|------|
| 200 g Bramborové knedlíky (1,3) | 20,- |
| 150 g Dušená rýže | 20,- |
| 200 g Vařené brambory (7) | 20,- |
| 200 g Bramborová kaše (7) | 20,- |
| 100 g Zelí bílé dušené (1) | 12,- |
| 70 g Tatarská omáčka (3) | 15,- |
| 180 g Smažené hranolky | 30,- |

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

Jídla na objednávku připravujeme od 14.00 hodin

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 26.10.2021