

# Restaurace JUNIOR

## Jídelní lístek 22.9.2022

### Polévky

Hovězí s játrovými knedlíčky (1,3,9,12) .....	30,-
Kmínová s vejcem (1,3,12) .....	25,-

### Poloviční jídlo

50 g Hovězí pečeně na hříbkách, dušená rýže (1,12) .....	58,-
--	------

### Hotová jídla

100 g Hovězí pečeně na hříbkách, dušená rýže (1,12).....	115,-
100 g Vepřová plec pečená, špenát, bramborové knedlíky (1,3) .....	96,-
150 g Vepřová játra na roštu, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7)	94,-
350 g Dřevorubecká omeleta, zeleninová obloha (3,7) .....	92,-

### Nabídka

150 g Smažená vepřová kotleta (1,3) .....	85,-
150 g Smažený kuřecí řízek (1,3) .....	99,-
100 g Smažený sýr Eidam (1,3) .....	65,-
1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7) .....	30,-

### Přílohy

150 g Dušená rýže .....	20,-
150 g Dušený špenát (1) .....	20,-
200 g Vařené brambory (7) .....	20,-
200 g Bramborové knedlíky (1,3) .....	20,-
70 g Tatarská omáčka (3) .....	20,-
180 g Smažené hranolky .....	35,-

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 22.9.2022