

# Restaurace JUNIOR

## Jídelní lístek 3.10.2022

### Polévky

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Hovězí s rýží a hráškem (9,12) ..... | 22,- |
| Krupicová s vejcem (1,3,12) .....    | 25,- |

### Poloviční jídlo

|  |      |
|--|------|
| 50 g Čína z kuřecího masa, dušená rýže ..... | 53,- |
|--|------|

### Hotová jídla

|   |       |
|---|-------|
| 100 g Hovězí pečeně šťavnatá, houskový knedlík (1,12).....                | 115,- |
| 100 g Vepřová plec pečená, zelí bílé dušené, bramborové knedlíky (1,3) .. | 92,-  |
| 130 g Vepřový závitok, vařené brambory (1,7) .....                        | 102,- |
| 100 g Čína z kuřecího masa, dušená rýže .....                             | 105,- |

### 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

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 160 g Houskové knedlíky (1,3,7) ..... | 20,- |
| 100 g Zelí bílé dušené (1).....       | 15,- |
| 200 g Vařené brambory (7) .....       | 20,- |
| 200 g Bramborové knedlíky (1,3) ..... | 20,- |
| 150 g Dušená rýže .....               | 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 3.10.2022