

Restaurace JUNIOR

Jídelní lístek 29.5.2023

Polévky

| | |
|--|------|
| Hovězí s játrovými knedlíčky (1,3,9) | 35,- |
| Bramborová s houbami (1,9) | 35,- |

Poloviční jídlo

| | |
|---|------|
| 50 g Hovězí pečeně na hříbkách, dušená rýže (1) | 63,- |
|---|------|

Hotová jídla

| | |
|--|-------|
| 100 g Hovězí guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | 120,- |
| 100 g Hovězí pečeně na hříbkách, dušená rýže (1) | 125,- |
| 100 g Vepřová plec pečená, dušená kapusta, vařené brambory (1,7) | 99,- |
| 100 g Smažený sýr se šunkou, vařené brambory (1,3,7) | 99,- |

Nabídka

| | |
|---|------|
| 150 g Smažená vepřová kotleta (1,3) | 95,- |
| 150 g Smažený kuřecí řízek (1,3) | 99,- |
| 100 g Smažený sýr Eidam (1,3,7) | 79,- |
| 1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7) | 37,- |

Přílohy

| | |
|---------------------------------------|------|
| 200 g Vařené brambory (7) | 20,- |
| 150 g Dušená rýže | 20,- |
| 150 g Dušená kapusta (1) | 20,- |
| 160 g Houskové knedlíky (1,3,7) | 20,- |
| 70 g Tatarská omáčka (3) | 20,- |
| 120 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 vlní bob, 14 měkkýši

Jídla na objednávku připravujeme od 14.00 hodin

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 29.5.2023