

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 21.1. 2019

Polévky

Z fazolových lusků na kyselo (1,7,9)	20,-
Hovězí s celestýnskými nudlemi (1,3,7,9)	18,-

Poloviční jídlo

50 g Vepřová plec pečená, dušená mrkev, vařené brambory (1,7)	38,-
---	------

Hotová jídla

100 g Cikánská hovězí pečeně, dušená rýže (1)	84,-
100 g Kovbojský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	79,-
100 g Vepřová plec pečená, dušená mrkev, vařené brambory (1,7)	75,-
120 g Králík pečený na česneku, zelí dušené, bramborové knedlíky (1,3)	84,-

Doporučujeme

100 g Smažený uzený sýr, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7)	84,-
---	------

Nabídka

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

Přílohy

160 g Houskové knedlíky (1,3,7)	15,-
200 g Bramborové knedlíky (1,3)	15,-
100 g Zelí bílé dušené (1)	12,-
200 g Vařené brambory (7)	15,-
150 g Rýže dušená	15,-
150 g Mrkev dušená (1,7)	15,-
70 g Tatarská omáčka (3)	15,-

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 arašídy, 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 21.1. 2019