

Restaurace JUNIOR

Jídelní lístek 13.5.2024

Polévky

| | |
|---|------|
| Hovězí s pálenými koulemi (1,3,9) | 25,- |
| Pórková (1,3,7)..... | 30,- |

Poloviční jídlo

| | |
|--|------|
| 50 g Myslivecký guláš, chlupaté knedlíky (1,3,9) | 67,- |
|--|------|

Hotová jídla

| | |
|--|-------|
| 100 g Myslivecký guláš, chlupaté knedlíky (1,3,9) | 133,- |
| 350 g Mexický fazolový hrnec, chléb (1,10) | 110,- |
| 150 g Staročeská krkovice pečená, zelí bílé, bramborové knedlíky (1,3) | 125,- |
| 150 g Srbské vepřové žebírko, opečené brambory (1)..... | 120,- |

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 (1,3,4,7) | 37,- |

Přílohy

| | |
|---------------------------------------|------|
| 200 g Chlupaté knedlíky (1)..... | 28,- |
| 200 g Bramborové knedlíky (1,3) | 25,- |
| 200 g Opečené brambory | 28,- |
| 100 g Zelí bílé dušené (1)..... | 20,- |
| 50 g Chléb (1) | 5,- |
| 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 vlnčí bob, 14 měkkýši

Jídla na objednávku připravujeme od 14.00 hodin

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 13.5.2024