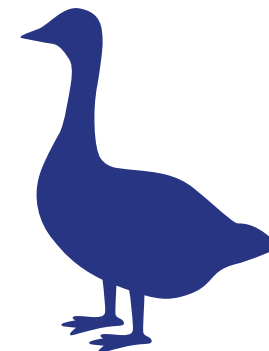




SVATOMARTINSKÉ MENU 7.11. – 10.11. 2019



POLÉVKY

1. 0,4L HUSÍ KALDOUN S NUDLEMI A ZELENINOU (1,3,9)
2. 0,4L VÝVAR Z HOVĚZÍ OHÁŇKY S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY (1,3,9)

HLAVNÍ JÍDLO

1. 400G PEČENÉ HUSÍ STEHNO S ČERVENÝM A BÍLÝM ZELÍM, BRAMBOROVÝM A KARLOVARSKÝM KNEDLÍKEM Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7)
2. 200G FILIROVANÉ HUSÍ PRSO S OMÁČKOU Z LIŠEK A MAČKANÝMI BRAMBORAMI S PAŽITKOU (1,7,9)
3. 200G FILIROVANÉ HUSÍ PRSO S POVIDLIOVOU OMÁČKOU A STEAKOVÝMI HRANOLKAMI (1)
4. 300G HUSÍ BURGER S ČEDAREM, KARAMELIZOVANOU CIBULÍ, ČERVENÝM ZELÍM, RAJČETEM, DRESINKEM, HRANOLKAMI A SALÁTEM COLESLAW (1,3,7)
5. 200G SVATOMARTINSKÁ SVÁTEČNÍ HUSÍ ROLÁDA S UZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ (1,7)
6. 200G RESTOVANÁ HUSÍ JÁTRA NA CIBULCE, SLANINĚ, PORTSKÉM VÍNĚ A ŠTOUCHANÝMI BRAMBORAMI (1,7,12)
7. 200G SMAŽENÉ HUSÍ ŘÍZEČKY S BRAMBOROVÝM SALÁTEM Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7,9,10,12)
8. 200G SMAŽENÉ SRNČÍ ŘÍZEČKY S BRAMBOROVÝM SALÁTEM Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7,9,10,12)
9. 200G LOSOS NA GRILU S KAROTKOVÝM PYRÉ A VAŘENÝMI BRAMBORAMI (1,4,7)
10. 200G LOSOS NA GRILU SE SMETANOVOU OMÁČKOU A ŠPENÁTOVÝMI BRAMBORAMI (4,7)

RESTAURACEPOSTY.CZ

SLADKÁ TEČKA

- 3KS SVATOMARTINSKÉ KOLÁČKY Z NAŠÍ KUCHYNĚ (1,3,7)

BESÍDKY & SETKÁNÍ

**FIREMNÍ NEBO SOUKROMÉ
OSLAVY V RUP & RUP B#STRO
REZERVUJTE SI SALÓNEK NEBO
ASPOŇ STŮL, DOKUD JSOU MÍSTA!**

POTRAVINOVÉ ALERGENY

1/ Obiloviny obsahující lepek (konkrétně pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, komut) 2/ Korýši 3/ Vejce 4/ Ryby 5/ Jádra podzemnice olejné (arašidy) 6/ Sojové boby 7/ Mléko 8/ Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie) 9/ Celer 10/ Hořčice 11/ Sezamová semínka 12/ Oxid siričitý 13/ Vlčí bob (lupina) 14/ Měkkýši

design joch.cz

