

MENZA Restaurant JAROV

Jídelní lístek od 21. 5. – 25. 5. 2018

Dotazy a připomínky adresujte na info@farao-gastro.cz

- Pondělí:**
- Polévka:** Hovězí vývar s nudlemi (1,3)
- Menu A5:** Kuřecí maso s rokfórovou omáčkou, krokety
(kuřecí prsa, niva, eidam, smetana) (1,7)
- Menu B2:** Vepřová kýta na česneku, špenát, bramborový knedlík
(vepřová kýta, česnek, špenát, vejce, směs koření) (1,3,7)
- Menu B3:** Těstovinový salát s kuřecím masem
(kuřecí prsa, těstoviny, ledový salát, rajče, okurka, paprika) (1,3)
- Menu C1:** Gnocchetti Sardi Toscano
(těstoviny, šunka, loupaná rajčata, česnek, směs koření) (1,3,7)
- Večeře:** Přírodní kuřecí steak, šťouchané brambory
(kuřecí prsa, cibule, anglická slanina, směs koření) (1,7)
-
- Úterý:**
- Polévka:** Kulajda (1,3,7)
- Menu A5:** Pečené kuřecí stehno, jarní nádivka, vařené brambory
(kuřecí stehno, slanina, houska, vejce, mléko, jarní cibulka, směs koření) (1,3)
- Menu B2:** Frankfurtská hovězí pečeně, houskový knedlík/rýže
(hovězí zadní, párek, směs koření) (1,3,7,13)
- Menu B3:** Zeleninový salát se kuřecím masem, kukuřicí a jogurt. dipem
(kuřecí prsa, rajče, okurka, paprika, šunka, kukuřice, ledový salát) (7)
- Menu C1:** Špagety s hlívou ústříčnou na smetaně
(těstoviny, hlíva ústříčná, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7)
- Večeře:** Vepřový řízek, bramborová kaše
(vepřová kýta, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7,9)
-
- Středa:**
- Polévka:** Zeleninový vývar s vejcem (3)
- Menu A5:** Marinovaný kuřecí steak, americké brambory, brusinkový dip
(kuřecí prsa, brusinky) (1)
- Menu B2:** Krušovický vepřový guláš, houskový knedlík
(vepřová plec, pivo, směs koření) (1,3,7)
- Menu B3:** Zeleninový salát s kuřecím masem a nivou
(kuřecí prsa, paprika, rajče, okurka, ledový salát, niva) (7)
- Menu C1:** Pangasius v kukuřičné krustě, bramborová kaše
(pangas, vejce, kukuřičné lupínky, směs koření) (1,3,4,7,9)
- Večeře:** Kuřecí nudličky s pórkem a houbami, opečený brambor
(kuřecí prsa, pórek, žampiony, směs koření)

MENZA Restaurant JAROV

Jeseniova 208, Praha 3, Telefon: 224092168

Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.

Od června 2008 jsme držiteli certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP

<http://www.farao-gastro.cz>

FARAO GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

Platnost od 21/5 2018 do 25/5 2018.

Zpracoval: Marek Votava - šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel

Čtvrtek:

Polévka: **Květáková** (1,7)

Menu A5: **Vepřová panenka v bylinkové krustě, šťouchané brambory**
(vepřová panenka, bylinky, slanina, cibule, směs koření) (3,7)

Menu B2: **Kung-pao, rýže**
(kuřecí prsa, směs zeleniny, arašidy, sojová omáčka, solamyl) (5,6)

Menu B3: **Zeleninový salát s kuřecím masem, kukuřicí, francouzský dresink**
(rajče, okurka, paprika, ledový salát, kuřecí prsa, směs koření) (7)

Menu C1: **Špekové knedlíky se zelím** (1,3,7)

Menu C2: **Zapečené palačinky s povidly** (1,3,7)

Večeře: **Kuřecí ražniči, hranolky**
(kuřecí prsa, paprika, cibule, slanina, směs koření) (10)

Pátek:

Polévka: **Gulášová** (1)

Menu A5: **Plněná tortilla kuřecím masem a čerstvou zeleninou**
(kuřecí prsa, ledový salát, rajče, okurka, paprika) (1,3,7)

Menu B2: **Vepřové na leču, bramborový knedlík**
(vepřová kýta, papriky, rajčata, cibule, rajčatový protlak, směs koření) (1,3,7)

Menu B3: **Těstovinový salát s kuřecím, sýrem a česnekovým dipem**
(kuřecí prsa, eidam, těstoviny, ledový salát, okurka, rajče, paprika) (1,3,7)

Menu C1: **Smažené žampiony, vařené brambory**
(žampiony, mouka, strouhanka, vejce) (1,3,7)

Gramáž masa v syrovém stavu: 120g, gramáž přílohy: 200g

Gramáž masa v syrovém stavu u menu A je 150gr.

Čísla v záorce označují čísla na seznamu alergenů.

Informace o alergenech u výdejního místa.

Otevírací doba: **Pondělí – Čtvrtek: 11,00-19,15 hodin Pátek 11,00-14,45 hodin**
(výdej jídel končí 15 min. před zavírací dobou)

Od 14,00 hodin, kromě pátku, vaříme minutky.
Doplňkový prodej a prodej nápojů po celou otevírací dobu.

MENZA Restaurant JAROV

Jeseniova 208, Praha 3, Telefon: 224092168

Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.

Od června 2008 jsme držiteli certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP

<http://www.farao-gastro.cz>

FARAO GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

Platnost od 21/5 2018 do 25/5 2018.

Zpracoval: Marek Votava - šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel