

MENZA Restaurant JAROV

Jídelní lístek od 15. 10. – 19. 10. 2018

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

- Pondělí:**
- Polévka:** **Hráškový krém** (hrášek, směs koření, smetana) (1,7)
Menu A 5: **Kuřecí steak s broskví a sýrem, hranolky / rýže**
(kuřecí prsa, eidam, broskev, směs koření) (1,7)
Menu B 2: **Vepřová kýta na žampionech, bramborová kaše**
(vepřová kýta, žampiony, mouka, směs koření) (1,3,7,9)
Menu B 3: **Zeleninový salát s kuřecím masem**
(kuřecí prsa, ledový salát, okurka, paprika, rajče)
Menu C 1: **Špagety se smetanovou omáčkou, rajčetem, bazalkou**
(těstoviny, rajče, smetana, bazalka) (1,3,7)
Večeře: **Kuřecí kousky v jemné sójové omáčce, rýže**
(kuřecí prsa, sójová omáčka) (6)
- Úterý:**
- Polévka:** **Rajská s rýží**
(rajský protlak, rýže, směs koření) (1)
Menu A 5: **Vepřová panenka na medu a chilli, krokety**
(vepřová panenka, med, chilli)
Menu B 2: **Námořnické maso, bramborový knedlík / rýže**
(hovězí kýta, protlak, víno, směs koření) (1,3,12)
Menu B 3: **Těstovinový salát s kuřecím masem**
(těstoviny, kuřecí prsa, ledový salát, rajče, okurka, paprika) (1,3,7)
Menu C 1: **Brokolicové rizoto** (rýže, brokolice, rajče, bílé víno, eidam, směs koření) (7,12)
Večeře: **Smažený sýr, vařené brambory**
(eidam, vejce, mouka, strouhanka) (1,3,7)
- Středa:**
- Polévka:** **Čínská pálivá polévka s rýžovými nudlemi**
(směs zeleniny, rýžové nudle, směs koření) (6,9)
Menu A 5: **Pečená kachna, bramborový knedlík, červené zelí**
(kachna, červené zelí, směs, koření) (1,3,7)
Menu B 2: **Kuřecí ve sladkokyselé omáčce, rýže**
(kuřecí prsa, směs zeleniny, solamyl, směs koření)
Menu B 3: **Zeleninový salát se šunkou sýrem**
(ledový salát, rajče, okurka, paprika, eidam, šunka) (7)
Menu C 1: **Holandský řízek, bramborová kaše, okurka**
(vepřová plec mletá, eidam 30%, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7,9)
Večeře: **Kuřecí steak s anansem, vařené brambory**
(kuřecí prsa, eidam, ananas) (1,7)

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 15/10 2018 do 19/10 2018.

Zpracoval: Marek Votava - šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel

Čtvrtek:

- Polévka:** Hovězí vývar s vejcem a nudlemi (1,3,9)
Menu A 5: Krutí steak, švestkový dip, americké brambory
(krutí prsa, švestková povidla, směs koření) (1)
Menu B 2: Vepřový guláš flamendr, houskový knedlík/rýže
(vepřová plec, protlak, cibule, směs koření) (1,3,7)
Menu B 3: Řecký salát s balkánským sýrem a slaninou
(ledový salát, paprika, rajče, okurka, balkánský sýr, slanina) (7)
Menu C 1: Borůvkový blboun s jogurtovým přelivem (1,3,7)
Menu C: Zapečené brambory se zeleninou a sýrem
(brambory, směs zeleniny, eidam, smetana, mléko, směs koření) (9)
Večeře: Kuřecí steak na barevném pepři, bramborová kaše
(kuřecí prsa, směs pepře) (1,3,7,9)

Pátek:

- Polévka:** Selská (směs zeleniny, žampiony, smetana, směs koření) (1,7)
Menu A 5 : Plněná kuřecí roláda, opečené brambory/ rýže
(kuřecí prsa, šunka, sýr, směs koření) (1,3,7)
Menu B 2: Vepřové na česneku se smetanou, houskový knedlík
(vepřová plec, česnek, smetana) (1,3,7)
Menu B 3: Těstovinový salát s kuřecím a červenou cibulkou
(okurka, ledový salát, paprika, kuř. prsa, červená cibule, rajče) (1,3,7)
Menu C 1: Fazolové burito
(tortilla, rajčata, fazole, rýže, rajčatový protlak, cibule, směs koření) (1,3,7)

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

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

Čísla v závorce 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 15/10 2018 do 19/10 2018.

Zpracoval: Marek Votava - šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel