

MENZA Restaurant JAROV

Jídelní lístek od 20. 11. - 24. 11. 2017

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

Pondělí:	polévka:	Kuřecí vývar s nudlemi (1,3,7)
	Menu 1:	Šuang-si z kuřecího masa, rýže (kuřecí prsa, kapie, pórek, žampiony, česnek, směs koření)
	Menu 2:	Hamburská vepřová kýta, houskový knedlík (vepřová kýta, mouka, smetana, mléko, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7,9)
	Menu 3:	Těstovinový salát se šunkou a sýrem (těstoviny, rajče, okurka, paprika, šunka, eidam, ledový salát) (1,7)
	Menu 5 výběrové:	Kuřecí steak s mozzarellou, americké brambory (kuřecí prsa, mozzarella) (1,7)
	Večeře:	Křehká kuřecí směs, rýže (kuřecí prsa, pórek, paprika, solamyl, směs koření)
Úterý:	polévka:	Gulášová (1,3)
	Menu 1:	Gnocchetti Sardi se smetanovou omáčkou, rajčetem, bazalkou a slaninou (těstoviny, rajče, smetana, bazalka, slanina) (1,3,7)
	Menu 2:	Znojemská hovězí pečeně, houskový knedlík/rýže (hovězí kýta, cibule, okurka slanina, mouka, směs koření)
	Menu 3:	Listový salát s kuřecími stripsy (směs salátů, kuřecí prsa, směs koření) (1,3,7)
	Menu 5 výběrové:	Pečený kapr na česneku a slanině, vařené brambory (4)
	večeře:	Kuřecí řízek, bramborová kaše (kuřecí prsa, mouka, strouhanka, vejce) (1,3,7,9)
Středa:	polévka:	Zeleninový vývar s kapáním (1,3,7)
	Menu 1:	Pečené vepřové, bramborový knedlík, červené zelí (vepřová plec, cibule, česnek, mouka, směs koření) (1,3)
	Menu 2:	Kuřecí maso s ananase, rýže (kuřecí prsa, ananas, solamyl, směs koření)
	Menu 3:	Těstovinový salát s kuřecím masem a americký dressing (těstoviny, kuřecí prsa, rajče, okurka, paprika, ledový salát) (1,7)
	Menu 5 výběrové:	Vepřová panenka s houbovým přelivem, krokety (vepřová panenka, žampiony, smetana, mouka) (1,7)
	večeře:	Smažený sýr, vařené brambory (eidam, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)

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 20/11 2017 do 24/11 2017.

Zpracoval: Michal Tencer-šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel

Čtvrtek: polévka: **Kvěťáková (1,7)**
Menu 1: **Zapečené brambory Caprese**
(brambory, mozzarella, smetana, rajčata, směs koření) (1)
Menu 2: **Domažlické ragů, houskový knedlík / rýže**
(vepřová plec, cibule, hrášek, okurka, vejce, smetana, mléko, mouka, směs koření) (1,3,7)
Menu 3: **Listový salát s kuřecím masem, rajčetem a citrónovou zálivkou**
(směs salátů, rajčata, kuřecí prsa)
Menu 4: **Rýžová kaše s teplým ovocem (7)**
Menu 5 výběrové: **Kuřecí prsa marinovaná v bylinkách, hranolky**
(kuřecí prsa, bylinky, slanina, pórek,) (7)
večeře: **Hovězí hamburger, hranolky**
(mleté hovězí, vejce, mouka, směs koření) (1,3,7)

Pátek: polévka: **Hovězí vývar s játrovou rýží (1,3)**
Menu 1: **Kuřecí rizoto se zeleninou, sypané sýrem**
(kuřecí prsa, směs zeleniny, eidam směs koření) (7)
Menu 2: **Koprová omáčka s vejcem, vařené brambory**
(vejce, smetana, mléko, kopr, ocet, směs koření) (1,3,7)
Menu 3: **Těstovinový salát s kuřecím masem a majonézou**
(těstoviny, ledový salát, paprika, rajče, okurka, kuřecí prsa, majonéza) (1,3,7)
Menu 5 výběrové: **Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka**
(vepřová pečeně, strouhanka, mouka, vejce, směs koření) (1,3,7)

*Gramáž masa v syrovém stavu: 120g, gramáž přílohy: 200g
Gramáž masa v syrovém stavu u výběrového menu 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 11,00-14,30 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 20/11 2017 do 24/11 2017.

Zpracoval: **Michal Tencer-šéfkuchař**

Schválil: **R. Tůša – jednatel**