

## **MENZA Restaurant JAROV**

**Jídelní lístek od 14. 1. – 18.1. 2019**

Dotazy a připomínky adresujte na [info@farao-gastro.cz](mailto:info@farao-gastro.cz)

- Pondělí:**
- Polévka:** Slepíčí vývar s vejcem a nudlemi (1,3)
- Menu A5:** Krutí steak v čerstvých bylinkách, pečené brambory, česnekový dip (krutí prsa, směs koření) (3,7)
- Menu B2:** Kuřecí ragů, houskový knedlík/rýže (kuřecí prsa, cibule, pórek, fazole, chilli, směs koření) (1,3,7)
- Menu B3:** Zeleninový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, paprika, rajče, okurka, ledový salát, směs koření) (3)
- Menu C1:** Gnocchi se špenátem a česnekem (bramborové noky, listový špenát, česnek, směs koření) (1,7)
- Večeře:** Kuřecí čínská směs, rýže (kuřecí prsa, zelenina, směs koření)
- Úterý:**
- Polévka:** Ruský boršč (červená řepa, směs koření, smetana, zelí, brambor) (1,7,9,12)
- Menu A5:** Kuřecí steak se slaninou a nivou, šťouchané brambory (kuřecí prsa, slanina, niva, směs koření) (1)
- Menu B2:** Plněné papriky v rajské omáčce, houskový knedlík (mletá vepřová plec, směs koření) (1,3,7,9)
- Menu B3:** Těstovinový salát se šunkou, sýrem a kukuřicí (těstoviny, rajče, okurka, paprika, šunka, sýr, ledový salát, kukuřice) (7)
- Menu C1:** Halušky s uzeným masem a kysaným zelí, cibulka (halušky, uzená kýta, zelí, směs koření) (1,3,7)
- Večeře:** Kuřecí gyros, hranolky, tzatziki (kuřecí prsa) (7)
- Středa:**
- Polévka:** Uzená s kroupami
- Menu A5:** Pstruh na másle s citrónem a bylinkami, vařené brambory (pstruh, bylinky, citrón) (4,7)
- Menu B2:** Frankfurtská hovězí pečeně, houskový knedlík/ rýže (hovězí kýta, cibule, párek) (1,3,7)
- Menu B3:** Zeleninový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, rajče, okurka, paprika, ledový salát, směs koření)
- Menu C1:** Milánské špagety (těstoviny, loupaná rajčata, šunka, žampiony) (1,3,7)
- Večeře:** Kuřecí steak s nivou, krokety (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 14/1 2019 do 18/1 2019.

Zpracoval: Marek Bahenský šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel

**Čtvrtek:**  
**Polévka:** Hovězí vývar s játrovou rýží (1,3,9)  
**Menu A5:** Plněná tortilla kuřecím masem a čerstvou zeleninou  
(kuřecí prsa, směs zeleniny) (1,3,7)  
**Menu B2:** Vepřové nudličky v barbecue, rýže  
(vepřová kýta, BBQ omáčka, směs koření) (6)  
**Menu B3:** Těstovinový salát s kuřecím masem  
(kuřecí prsa, těstoviny, ledový salát, paprika, rajče, okurka) (1,3)  
**Menu C1:** Povidlový blboun se šodo (1,3,7)  
**Menu C:** Celerové placičky, vařené brambory (1,3,7,9)  
**Večeře:** Kuřecí roláda, bramborová kaše  
(kuřecí prsa, vejce, hrášek, kapie, slanina, směs koření) (1,3,7,9)

**Pátek:**  
**Polévka:** Zabijačková z jelítek (jelito, kroupy, česnek, majoránka)  
**Menu A5:** Kuřecí plátek na žampionech, krokety  
(kuřecí prsa, žampion, směs koření) (1,7)  
**Menu B2:** Smažená krkovice, bramborová kaše, okurka  
(vepřová krkovice, vejce, strouhanka) (1,3,7,9)  
**Menu B3:** Zeleninový salát s kuřecím masem  
(kuřecí prsa, rajče, okurka, paprika, ledový salát směs koření) (3,7)  
**Menu C1:** Pikantní drůbeží játra, rýže  
(drůbeží játra, cibule, kapie, chilli, protlak, 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 11:00-14:45 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 14/1 2019 do 18/1 2019.

Zpracoval: Marek Bahenský šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel