

MENZA Restaurant JAROV

Jídelní lístek od 18. 9. – 22. 9. 2017

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

Pondělí:	polévka:	Drůbeží vývar s kapáním (alergeny:1,3)
	Menu 1:	Vepřové ragů, kolínka (vepřová plec, mrkev, cibule, česnek protlak, červené víno, mouka, směs koření alergeny:1,3,7)
	Menu 2:	Kapustový karbanátek, bramborová kaše (kapusta, vejce, strouhanka, mouka, směs koření, alergeny:1,3,7,9)
	Menu 3:	Těstovinový salát se šunkou a sýrem (rajče, okurka, paprika, ledový salát, šunka, sýr, směs koření alergeny:1,3,7)
	Menu 4 výběrové :	Kuřecí steak Capresse, hranolky (kuřecí prsa, rajčata, mozzarella, směs koření, alergen:1,7)
	večeře:	Křehká kuřecí směs, rýže (kuřecí prsa, pórek, paprika, solamyl, směs koření)
Úterý:	polévka:	Rajčatová s bazalkou (alergen:1)
	Menu 1:	Špagety Toscana (těstoviny, kuřecí prsa, loupaná rajčata, česnek, směs koření, alergeny:1,3,7)
	Menu 2:	Bramborové knedlíky plněné uzeninou, zelí (1,3,7)
	Menu 3:	Zeleninový salát s vepřovou pečením, medovo-hořčičný dresink (vepřová pečeně, rajče, okurka, paprika, cibule, ledový salát, alergen:7,10)
	Menu 4 výběrové :	Vepřová pečeně v pivním těstíčku, šťouchané brambory (vepřová pečeně, vejce, mouka, pivo, směs koření, alergen: 1,3,7)
	večeře:	Kuřecí řízek, bramborová kaše (kuřecí prsa, mouka, strouhanka, vejce, alergeny:1,3,7,9)
Středa:	polévka:	Zeleninový vývar s rýží (alergeny: 1,7)
	Menu 1:	Pikantní výpečky, houskový knedlík/rýže (vepřová plec, cibule, kapie, chilli, směs koření, alergen:1)
	Menu 2:	Smažený sýr, brambor (eidam, vejce, mouka, strouhanka, alergen:1,3,7)
	Menu 3:	Zeleninový salát s kuřecím masem, americký dresink (kuřecí prsa, rajče, okurka, paprika, cibule, ledový salát, alergen:7)
	Menu 4 výběrové :	Kuřecí roláda, americké brambory (kuřecí prsa, eidam, špenát, směs koření, alergen:1,7)
	večeře:	Kuřecí s bambusovými výhonky, rýže (kuřecí prsa, bambusové výhonky, solamyl)

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 18/9 2017 do 22/9 2017.

Zpracoval: Michal Tencer- šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel

Čtvrtek:	polévka:	Kyselica (kysané zelí, brambory, klobása, mléko, smetana, mouka, alergen:1,7)
	Menu 1:	Penne Carbonara (těstoviny, slanina, smetana, vejce, směs koření, alergen:1,3,7)
	Menu 2:	Pečené kuřecí stehno, bramborová kaše (kuřecí stehno, protlak, mouka, směs koření, alergen: 1,3,7,9)
	Menu 3:	Zeleninový salát se šunkou a vajíčkem (rajče, okurka, paprika, ledový salát, šunka, vejce, směs koření, alergen:3)
	Menu 4 výběrové :	Losos na citróněch, šťouchaný brambor (losos, směs koření, alergen:4)
	večeře:	Kuřecí po staročesku, hranolky (kuřecí prsa, smetana, jablka, rozinky, směs koření, alergen: 1,7)
Pátek:	polévka:	Krupicová s hráškem (alergen:1)
	Menu 1:	Kuřecí na česneku, houskový knedlík, špenát (kuřecí prsa, špenát, směs koření, alergen:1,3,7)
	Menu 2:	Čevabčiči, brambory, hořčice, cibule (mleté maso, vejce, mouka, směs koření, alergen:1,3)
	Menu 3:	Těstovinový salát s kuřecím masem, americký dresink (těstoviny, okurka, ledový salát, paprika, rajče, alergen:1,3,7)
	Menu 4 výběrové :	Bramborové noky s kuřecím masem, rajčaty a bazalkou (kuřecí prsa, loupaná rajčata, bazalka, alergen: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:** **11,00-20,15 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 18/9 2017 do 22/9 2017.

Zpracoval: Michal Tencer- šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel