

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek od 19. 3. – 23. 3. 2018

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

Týdenní polévka:

Pondělí:

polévka:	Silný hovězí vývar s játrovou rýží (směs zeleniny, směs koření, játra) (1,3,9)
Menu 1:	Dršťková (dršťky, směs koření) (1)
Menu 2:	Hovězí na česneku, špenát, bramborový knedlík (hovězí plec, česnek, směs koření, mouka) (1,3)
Menu 3:	Vepřová směs na kari, těstoviny (vepřová kýta, směs zeleniny, směs koření) (1,3,6)
Menu 4:	Kuřecí steak na pepři, rýže (kuřecí prsa, mouka, směs koření,) (1)
Menu výběrové:	Těstovinový salát s kuřecími kousky, americký dresink (těstoviny, ledový salát, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa) (1,3,7,10)
večeře:	Vepřová pečeně s barbecue omáčkou, hranolky (vepřová pečeně, BBQ, mouka, směs koření) (1)
	Mletý biftek se šunkou a sýrem, bramborová kaše (mleté maso, šunka, sýr, mléko, vejce) (1,3,7,9)

Úterý:

polévka:	Zabijačková z jelítek (jelito, kroupy, česnek, majoránka, pepř, sůl) (1)
Menu 1:	Dřevorubecký guláš, rýže (vepřová plec, žampiony, klobása, mouka) (1,3)
Menu 2:	Špagety Bolognese (mleté maso, rajský protlak, směs koření) (1,3)
Menu 3:	Brokolicové medailonky, brambory (brokolice, mouka, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)
Menu 4:	Listový salát s tuňákem a vařeným vejcem (ledový salát, rajče, tuňák, vejce) (4,3)
Menu výběrové:	Křehké kuřecí nudličky, americké brambory, mrkvový dip (kuřecí prsa, směs koření, mouka, majonéza, mrkev) (3,7)
večeře:	Cmunda po kaplicku (uzené maso, brambory, mouka, česnek, zelí, majoránka) (1,3,7)

Středa:

polévka:	Cibulová se sýrovými krutóny (cibule, směs koření) (1,3,7)
Menu 1:	Burgundská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí kýta, směs zeleniny, cukr, protlak, směs koření, mouka) (1,3,12)
Menu 2:	Bylinkový karbanátek, bramborová kaše (hovězí plec 30%, vepřová plec 70% strouhanka, mouka, vejce, bylinky, směs koření,) (1,3,7,9)
Menu 3:	Špekové knedlíky, zelí (vepřové uzené maso, zelí, směs koření) (1,3,7)
Menu 4:	Zeleninový salát s mozzarellou a rajčaty (směs salátů, okurka, paprika, rajče, mozzarella) (7)
Menu výběrové:	Kuřecí steak s omáčkou z modrého sýra, pečená brambora (kuřecí prsa, smetana, niva, směs koření) (1,7)
večeře:	Hovězí hamburger, hranolky (hovězí kýta, okurka, rajče, ledový salát, hořčice, kečup) (1,3,10)

MENZA Restaurant VOLHA

K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

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 19/3 2018 do 23/3 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:

polévka:	Rajská s bazalkou (rajský protlak, cibule, bazalka, mouka, směs koření) (1)
Menu 1:	Hovězí maso, křenová omáčka, houskový knedlík (hovězí kýta, křen, mouka, mléko, směs koření) (1,3,7)
Menu 2:	Rybí filé na česneku a slanině, brambor, zelný salát s mrkví (4)
Menu 3:	Domácí sekaná, bramborový salát (vepřová plec, mouka, strouhanka, mléko, česnek, vejce, směs koření) (1,3,7, 9)
Menu 4:	Caesar salát s kuřecím masem (římský salát, kuřecí maso, krutony, hořčice, majonéza, ančovičky) (1,3,4,7,10)
Menu výběrové:	Krůtí roláda se špenátem, šťouchané brambory (krůtí prsa, šunka, špenát) (1,3)
večeře:	Kuřecí směs na pomerančích, hranolky (kuřecí prsa, směs zeleniny, pomeranč) (6)

Pátek :

polévka:	Hrášková (hrášek, mléko, mouka, směs koření) (1,7)
Menu 1:	Pečené vepřové, kapustové zelí, houskový knedlík (vepřová plec, směs koření) (1,3)
Menu 2:	Kuřecí Stroganov, rýže (kuřecí prsa, okurka, žampiony, směs koření, smetana) (1,7)
Menu 3:	Tvarohová žemlovka (1,3,7)
Menu 4:	Těstovinový salát s kuřecím masem a majonézou (těstoviny, rajče, okurka, paprika, kuřecí prsa, ledový salát) (1,3,7)
Menu výběrové:	Kuřecí steak „Capresse“, hranolky (kuřecí prsa, směs koření, rajčata, mozzarella, mouka, slanina, mléko, pórek) (1, 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: Po – Čt: 11,00-20,15hodin
Pátek: 11,00-15,00hodin

Výdej jídel: 11,30 – 20,00 // pátek 14,45 hod.
-hotovka večeře : od 17,30 hod.

Od pondělí do čtvrtka od 14,00 hodin vaříme také minutky.
Doplňkový prodej a prodej nápojů po celou otevírací dobu.

MENZA Restaurant VOLHA

K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

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 19/3 2018 do 23/3 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.