

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, tel.: 702 062 085**

### **Jídelní lístek 14. 1. – 18. 1. 2019**

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

(Alergeny jsou označeny čísly v závorkách)

<b>Pondělí:</b>	Polévka	A:	Staročeská bramboračka (brambory, směs zeleniny, směs koření) (1,7,9)
	Polévka	B:	Cibulová se sýrem (cibule, vývar, směs koření) (7)
	Menu A:	1.	Marinovaný krutí steak, brambory, mrkvový dip (krutí prsa, směs koření)
	Menu B:	1.	Vepřové nudličky v BBQ, rýže (vepřová kýta, citrón, cukr, rajčatový protlak, worcestrová omáčka, cibule, česnek, hořčice) (10)
		2.	Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík (hovězí zadní, kopr, mléko, smetana, směs koření) (1,3,7)
		3.	Zeleninový salát s olivami a mozzarellou (směs salátů, rajče, okurka, olivy mozzarella) (7)
	Menu C:	1.	Ovocné knedlíky s tvarohem (1,3,7)
<b>Úterý:</b>	Polévka	A:	Fazolková na kyselo (fazolky, ocet, smetana, směs koření) (1,7)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s rýží (.9)
	Menu A:	1.	Kuřecí na smetaně, karlovarský knedlík (kuřecí prsa, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7)
		2.	Vepřový řízek, bramborová kaše (vepřová pečeně, vejce, strouhanka) (1,3,7,9)
	Menu B:	1.	Špagety pomodoro s kuřecím masem (kuřecí prsa, rajčata, cibule, česnek, směs koření) (1,3,7)
		2.	Těstovinový salát se šunkou, sýrem a majonézou (směs salátů, rajče, okurka, paprika, eidam, šunka, majonéza) (1,3,7)
	Menu C:	1.	Grenadýrský pochod (brambory, těstoviny slanina, česnek, cibule, eidam) (1,3,7)
<b>Středa:</b>	Polévka	A:	Krupicová (krupice, zelenina, směs koření) (1)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s játrovou rýží (směs zeleniny, směs koření) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Vepřová panenka ve vinné omáčce, krokety (vepřová panenka, bílé víno, směs koření) (1,3,12)
	Menu B:	1.	Špagety Frutti di mare (plody moře, rajčata drcená, směs koření) (1,2,3,4,14)
		2.	Mexický guláš, houskový knedlík (vepřová plec, cibule, protlak, zelenina, směs koření) (1,3,7)
		3.	Listový salát s kuřecími nudličkami v sezamu a rajčátkem (kuřecí prsa, ledový salát, rajče) (11)
	Menu C:	1.	Gnocchi Toscana sypané sýrem (bramborové noky, drcená rajčata, česnek, kukuřice, bazalka, eidam)(1,3,7)

**Jídlna restaurant VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085**

*Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.*

*Od června 2008 jsme držitelé 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: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.



s jídlem roste chut'...

**FARAO-GASTRO**

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, tel.: 702 062 085**

- Čtvrtek:**
- Polévka A:** Brokolicová (brokolice, smetana, mléko, směs koření) (1,7)
- Polévka B:** Risi Bisi  
(hrášek, cibule, rýže, eidam, sůl, pepř) (1,7,9)
- Menu A:** 1. Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, hranolky  
(kuřecí prsa, sýr, broskev, eidam) (7)
- Menu B:** 1. Katův šleh, rýže (vepřová kýta, kapie, protlak, chilli, cibule)  
2. Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík  
(hovězí zadní, protlak, směs koření) (1,3,7)  
3. Těstovinový salát s kuřecím masem  
(těstoviny, listový salát, okurka, paprika, rajče, kuřecí prsa) (1,3,7)
- Menu C:** 1. Fazolové burrito  
(tortilla, fazole, směs zeleniny, směs koření) (1,3)
- 
- Pátek:**
- Polévka A:** Gulášová (1)
- Polévka B:** Zeleninový vývar s nudlemi (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
- Menu A:** 1. Hovězí kung-pao, hranolky  
(hovězí kýta, pórek, kapie, žampion, oříšky, solamyl) (5,6)  
2. Lasagne (mleté maso, eidam, rajčata, směs koření) (1,3,7)
- Menu B:** 1. Moravský vrabec, houskový knedlík, zelí  
(vepřová plec, kysané zelí) (1,3,7)  
2. Zeleninový salát s ricottou a kapkou olivového oleje  
(ledový salát, okurka, paprika, rajče) (7)
- Menu C:** 1. Smažená brokolice, vařené brambory (1,3,7)

Gramáž masa v syrovém stavu menu B je 120g gramáž přílohy 200g.

Gramáž masa v syrovém stavu menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

**Jídlna restaurant VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085**

*Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.*

*Od června 2008 jsme držitelé 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: Petr Stummer – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**