

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

Jídelní lístek 24. 7. – 28. 7. 2017

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

- Pondělí:**
- Polévka A: Žampionová (1,7)
 - Polévka B: Kuřecí vývar s vejcem (3,9)
 - Menu A: 1. Krutí steak po provensálsku, šťouchané brambory (krutí prsa, směs koření)
 - Menu B: 1. Frankfurtská hovězí pečeně, rýže (hovězí pečeně, protlak, mouka, uzenina) (1)
 - 2. Smažený mletý řízek v těstíčku, bramborová kaše (mletá vepřová plec, mouka, strouhanka, vejce, mléko, směs koření) (1,3,7,9)
 - 3. Těstovinový salát s krabími tyčinkami a majonézou (1,3,7)
 - Menu C: 1. Špagety s hlívu ústřičnou na smetaně (1,3,7)
- Úterý:**
- Polévka A: Dršťková (dršťky, mouka, směs koření) (1)
 - Polévka B: Hovězí vývar s rýží (9)
 - Menu A: 1. Losos citrónovým konfitem, šťouchané brambory (4)
 - Menu B: 1. Kuřecí na česneku, bramborový knedlík, špenát (kuřecí prsa, špenát, česnek, směs koření) (1,3,7)
 - 2. Penne all curry (kuřecí prsa, pórek, žampiony, kari, smetana, směs koření) (1,3,7)
 - 3. Listový salát s kuřecím masem a medovo-hořčičným dresinkem (směs zeleniny, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa) (10)
 - Menu C: 1. Smažený květák, brambory (1,3,7)
- Středa:**
- Polévka A: Hrstková (čočka, fazole, hrách) (1,9)
 - Polévka B: Zeleninový vývar s těstovinou (směs zeleniny, těstoviny, mouka) (1,3,9)
 - Menu A: 1. Vepřová roláda plněná švestkami a slaninou, šťouchaný brambor (vepřová kýta, slanina, švestky, mouka) (1,7)
 - Menu B: 1. Pekingské maso, rýže (kuřecí prsa, směs zeleniny, solamyl, směs koření)
 - 2. Vepřová játra na minutku, hranolky, tatarská omáčka (1,7)
 - 3. Listový salát se sýrovými nugetkami, americký dresink (7,10)
 - Menu C: 1. Borůvkový blboun se šodó (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 držiteli certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP

<http://www.farao-gastro.cz>

Čtvrtek:	Polévka	A:	Kyselo (cibule, brambory, žampiony, vejce, směs koření) (1,3,7)	
	Polévka	B:	Krupicová s česnekem (1,9)	
	Menu A:	1.	Svíčková hovězí pečeně na smetaně, houskový knedlík (hovězí zadní, kořenová zelenina, smetana, mouka, směs koření) (1,3,7,9,10)	
		2.	Kuřecí stripsy , bramborová kaše (kuřecí prsa, mouka, směs koření) (1,7,9)	
	Menu B:	1.	Mexická vepřová směs, rýže (vepřová kýta, směs zeleniny, fazole, protlak, směs koření)	
		3.	Řecký salát se šunkou a balkánským sýrem (směs salátů, rajče, okurka, paprika, olivy, šunka, balkánský sýr) (7)	
	Menu C:	1.	Penne Arrabiata (těstoviny, rajčata, česnek, cibule, chilli, bazalka, eidam) (1,3,7)	
	Pátek:	Polévka	A:	Kvěťáková (květák, mouka, směs koření) (1,7)
		Polévka	B:	Slepičí vývar s kapáním (krupice, vejce) (1,3)
		Menu A:	1.	Krůtí závitok se barbecue omáčkou, opečený brambor (krůtí prsa, směs zeleniny, vejce, klobása, směs koření) (3)
Menu B:		1.	Pečené vepřové maso, kapustové zelí, houskový knedlík (vepřová plec, cibule, zelí, česnek, mouka, směs koření) (1,3,7)	
		2.	Pangas v těstíčku, bramborová kaše (1,3,4,7)	
		3.	Těstovinový salát s kuřecím (směs salátů, rajče, okurka, paprika, kuřecí prsa, těstoviny) (1,3,7)	
Menu C:		1.	Kuskus s grilovanou zeleninou sypané sýrem (cuketa, lilek, paprika, cibule, sýr, směs koření) (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 24/7 2017 do 28/7 2017. Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař. Schválil: R. Tůša – jednatel.