

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

Zikova 4, Praha 6, tel: 702 062 085

Jídelní lístek od 15. 1. – 19. 1. 2018

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

Pondělí:	Polévka	A:	Kulajda (kopr, brambory, smetan, mléko, mouka, směs koření)	(1,3,7)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s brokolicí (polévková zelenina, směs koření)	(9)
	Menu A:	1.	Mexický hovězí nudličky, hranolky (hovězí kýta, fazole, kapie, cibule, protlak, směs koření)	
		2.	Kuřecí steak Caprese, bramborová kaše (kuřecí prsa, rajče, mozzarella) (1,3,7,9)	
	Menu B:	1.	Vepřová plec na smetaně, houskový knedlík/kolínka (vepřová plec, rajský protlak, smetana, směs koření) (1,3,7)	
		2.	Ledový salát se sušenými rajčaty, šunkou a mozzarellou	(7)
Menu C:	1.	Zapečené brambory s mletým masem a sýrem (mleté vepřové maso, brambory, vejce, mléko, eidam, směs koření)	(3,7)	
Úterý:	Polévka	A:	Pórková s vejcem	(1,3,7)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky (směs zeleniny, játra, směs koření) (1,3,9)	
	Menu A:	1.	Vepřová panenka s houbovým přelivem, krokety (vepřová panenka, žampiony, smetana, mouka)	(1,7)
	Menu B:	1.	Srbský guláš, houskový knedlík (hovězí plec, mouka, paprika, směs koření) (1,3,7)	
		2.	Smažený gothaj, brambory, tatarka	(1,3,7,10)
		3.	Salát César (směs salátů, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa, toast, césar zálivka)	(1,3,4,7)
Menu C:	1.	Boloňské špagety (vepřová plec 70%, hovězí plec 30%, cibule, česnek, rajský protlak, eidam)	(1,3,7)	
Středa:	Polévka	A:	Kapustová (kapusta, mouka, smetana, mléko, směs koření)	(1,7)
	Polévka	B:	Česnečka (brambory, česnek, směs koření)	
	Menu A:	1.	Kuřecí steak s ananasem, hranolky (kuřecí prsa, ananas, eidam)	(7)
	Menu B:	1.	Pečený bůček na pivo, červené zelí, bramborový knedlík (vepřový bok, pivo, mouka, směs koření) (1,3,7)	
		2.	Smažený sýr, brambory	(1,3,7)
		3.	Zeleninový salát se sýrem, brusinkami, olivovým olejem (camembert, směs zeleniny, okurka, rajče, paprika, brusinky)	(7)
Menu C:	1.	Bramborové oválky plněné mákem, sypané cukrem Strouhankou	(1,3,7)	

Jídelna 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 15/1 2018 do 19/1 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tuša – jednatel.

Čtvrtek:	Polévka	A:	Čočková s uzeninou(čočka, mouka, uzenina)	(1)	
	Polévka	B:	Zeleninový vývar skapáním	(1,3,7,9)	
	Menu A:	1.	Smažený kapr, bramborový salát (kapr, vejce, mouka, směs koření) (1,3,4,7,9)		
		2.	Vepřový steak s nivou, krokety (vepřová pečeně, niva, směs koření)	(7)	
	Menu B:	1.	Kuřecí čínská směs, rýže (kuřecí prsa, žampiony, pórek, kapie, směs koření)	(1, 3)	
		3.	Salát s rukolou, rajčátkem, kuřecím masem a bylinkovým dresinkem (ledový salát, rukola, rajčátka, kuřecí prsa)	(7)	
	Menu C:	1.	Halušky s uzeným masem a zelím (uzená krkovice, zelí, směs koření) (1,3,7)		
	Pátek:	Polévka	A:	Rajská s bazalkou (rajský protlak, směs koření)	(1)
		Polévka	B:	Drůbeží vývar s vejcem (polévková zelenina, směs koření)	(3,9)
		Menu A:	1.	Kuřecí špíz, americké brambory (kuřecí prsa, cibule, slanina, paprika, směs koření)	(1,3,7)
Menu B:		1.	Vepřové kung-pao, rýže (vepřová kýta, paprika, pórek, arašidy, sojová omáčka, solamyl)	(6,8)	
		2.	Hovězí tokáň na víně, houskový knedlík (hovězí plec, cibule, česnek, rajčatový protlak, víno, sůl, pepř)	(1,12)	
		3.	Těstovinový salát s kuřecím masem, majonéza (ledový salát, kuřecí prsa, těstoviny, rajče, okurka, paprika)	(1,3,7,10)	
Menu C:		1.	Fazolky na kyselo s vejcem, brambory (zelené fazolky, ocet, sůl, cukr, mléko, smetana, mouka)	(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.

Jídelna 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 15/1 2018 do 19/1 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tuša – jednatel.