

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

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

### **Jídelní lístek 15. 10. – 19. 10. 2018**

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:	Pórková (pórek, smetana, směs koření)	(1,3,7)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s krutóny	(1,3,9)
	Menu A:	1.	Kuřecí steak se sušenými rajčaty a mozzarellou, opečené brambory (kuřecí prsa, sušená rajčata, mozzarella)	(1,7)
	Menu B:	1.	Krušovický guláš, houskový knedlík (vepřová plec, pivo, směs koření)	(1,3,9)
		2.	Čínské vepřové nudličky, rýže (vepřová kýta, paprika, česnek, cibule, sojová omáčka, solamyl)	(6)
		3.	Zeleninový salát s nivou a šunkou, americký dresink (směs salátů, okurka, rajče, paprika, sýr, šunka)	
	Menu C:	1.	Buchtičky se šodó	(1,3,7)
<b>Úterý:</b>	Polévka	A:	Selská (směs zeleniny, žampiony, smetana, mléko, směs koření)	(1,7)
	Polévka	B:	Česnečka se šunkou a sýrem (brambory, česnek, eidam, šunka)	(7)
	Menu A:	1.	Kuřecí maso v pивním těstíčku, šťouchané brambory (kuřecí prsa, pivo, vejce, mouka, směs koření)	(1,3)
		2.	Hovězí Bourguignon, šunková rýže (hovězí zadní, slanina, mrkev, šalotka, žampion, červené víno, směs koření)	(12)
	Menu B:	1.	Jitrnice se zelím, brambor	
		2.	Listový salát s rajčátky a kuřecím masem, bylinková zálivka (kuřecí prsa, směs salátů, rajče)	(7)
	Menu C:	1.	Gnocchi arrabiata (bramborové noky, rajčata, česnek, cibule, chilli, bazalka, eidam)	(1,3,7)
<b>Středa:</b>	Polévka	A:	Hráškový krém	(1,7)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s knedlíčky (zelenina, směs koření)	(1,3,9)
	Menu A:	1.	Vepřová panenka, vařené brambory, česnekový dip	(10,3)
	Menu B:	1.	Hamburská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí zadní, kořenová zelenina, smetana, mouka)	(1,3,7,9,10)
		2.	Špagety s kuřecím masem, špenátem a česnekem (kuřecí prsa, těstoviny, listový špenát, česnek, směs koření)	(1,3,7)
		3.	Listový salát s kuřecím masem v sýrovém těstíčku a rajčátkem (směs salátů, kuřecí prsa, eidam, rajče)	(1,3,7)
	Menu C:	1.	Smažená vepřová játra, bramborová kaše	(1,3,7,9)

**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 15/10 2018 do 19/10 2018.**

**Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

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

- Čtvrtek:**
- Polévka A:** Rajska s těstovinovou rýží (1,3)
- Polévka B:** Slepíčí vývar s vejcem (zelenina, směs koření) (1,3,9)
- Menu A:**
1. Hovězí roláda, hranolky  
(hovězí zadní, vejce, směs zeleniny, houska, směs koření) (1, 3, 7)
- Menu B:**
1. Kuřecí kung-pao, rýže  
(kuřecí prsa, arašidy, sojová omáčka, solamyl) (6)
  2. Vepřové s paprikami a česnekem, houskový knedlík  
(vepřová kýta, paprika, česnek, směs koření) (1, 3, 7)
  3. Listový salát s camembertem a medovo/hořčičným dresinkem  
(směs salátů, rajče, paprika, camembert) (7)
- Menu C:**
1. Italské těstoviny s cizrnou  
(těstoviny, cizrna, loupáná rajčata, česnek, bazalka, směs koření)
- Pátek:**
- Polévka A:** Kyselo (1,3)
- Polévka B:** Zeleninový vývar (9)
- Menu A:**
1. Smažené kuřecí stehno, šťouchané brambory (1,3,7)
- Menu B:**
1. Vepřové ražniči, rýže  
(vepřová kýta, klobása, cibule, paprika, směs koření)
  2. Rajska omáčka s masovými koulemi, kolínka  
(mletá vepřová plec, protlak, těstoviny, směs koření) (1,3,7)
  3. Těstovinový salát s kuřecím masem a restovaným česnekem  
(kuřecí prsa, těstoviny, směs salátů, okurka, rajče, paprika,) (7)
- Menu C:**
1. Brokolicové medailonky, bramborová kaše (1,3,7,9)

Gramáž masa menu B je 120g gramáž přílohy 200g.

Gramáž masa 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 15/10 2018 do 19/10 2018.**

**Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**