

## **MENZA Restaurant JAROV**

### **Jídelní lístek od 17. 6. – 21. 6. 2019**

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

- Pondělí:**
- Polévka:** Rajčatová s bazalkou (1)  
**Menu A5:** Kuřecí steak zapečený s nivou, hranolky  
(kuřecí prsa, sýr niva, směs koření) (1,7)  
**Menu B2:** Bramborové knedlíky plněné uzeninou, dušené zelí (1,3,7)  
**Menu B3:** Zeleninový salát s camembertem,  
(ledový salát, rajče, okurka, paprika, sýr) (7,10)  
**Menu C1:** Špagety Toscana  
(šunka, těstoviny, krájená rajčata, česnek, směs koření) (1,3,7)  
**Večeře:** Kuřecí směs Sweet and sour, rýže  
(kuřecí prsa, rajčatová šťáva, ananas, paprika, cibule, směs koření) (6)
- Úterý:**
- Polévka:** Drůbeží vývar s kapáním (1,3)  
**Menu A5:** Kuřecí roláda, americké brambory  
(kuřecí prsa, eidam, špenát, směs koření) (1,7)  
**Menu B2:** Vepřové na víně, houskový knedlík/rýže  
(vepřová kýta, cibule, protlak, červené víno, směs koření) (1,3,7)  
**Menu B3:** Těstovinový salát se šunkou a sýrem  
(rajče, okurka, paprika, ledový salát, šunka, sýr, směs koření) (1,3,7)  
**Menu C1:** Kapustový karbanátek, vařené brambory  
(kapusta, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7,9)  
**Večeře:** Kuřecí ražniči, hranolky  
(kuřecí prsa, pórek, paprika, cibule směs koření)
- Středa:**
- Polévka:** Zeleninový vývar s rýží (1,7)  
**Menu A5:** Losos na citróněch, šťouchané brambory  
(losos, směs koření) (4)  
**Menu B2:** Svíčková hovězí pečeně, houskový knedlík  
(hovězí kýta, kořenová zelenina, smetana, směs koření) (1,3,7,9)  
**Menu B3:** Zeleninový salát s kuřecím masem  
(kuřecí prsa, rajče, okurka, paprika, cibule, ledový salát)  
**Menu C1:** Penne Arabiata  
(těstoviny, krájená rajčata, olivy, chilli, směs koření) (1,3,7)  
**Večeře:** Kuřecí plátek s bambusovými výhonky, bramborová kaše  
(kuřecí prsa, bambusové výhonky, směs koření) (1,3,7,9)

### **MENZA Restaurant JAROV**

**Jeseniova 208, Praha 3, Telefon: 224092168**

*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 17/6 2019 do 21/6 2019.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel**

**Čtvrtek:**

**Polévka:** **Krupicová s hráškem** (1)

**Menu A5:** **Gnocchi s kuřecím masem a žampiony**  
(kuřecí prsa, bramborové noky, žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7)

**Menu B2:** **Pikantní výpečky, houskový knedlík/rýže**  
(vepřová plec, rajčatový protlak, cibule, kapie, chilli směs, koření) (1,3,7)

**Menu B3:** **Těstovinový salát s kuřecím masem**  
(kuřecí prsa, těstoviny, okurka, ledový salát, paprika, rajče) (1,3,7)

**Menu C1:** **Zeleninové Lasagne**  
(těstoviny, směs zeleniny, rajčatový protlak, mléko, eidam) (1,3,7)

**Menu C:** **Meruňkové knedlíky s jogurtovým přelivem** (1,3,7)

**Večeře:** **Kuřecí po staročesku, hranolky**  
(kuřecí prsa, smetana, jablka, rozinky, směs koření) (1,7)

**Pátek:**

**Polévka:** **Kyselica** (kysané zelí, brambory, klobása, mléko, smetana) (1,7)

**Menu A5:** **Kuřecí steak v pivním těstíčku, šťouchané brambory**  
(kuřecí prsa, vejce, pivo, směs koření) (1,3,7)

**Menu B2:** **Vepřové na česneku, houskový knedlík, špenát**  
(vepřová plec, špenát, směs koření) (1,3,7)

**Menu B3:** **Zeleninový salát se šunkou a vajíčkem**  
(rajče, okurka, paprika, ledový salát, šunka, vejce, směs koření) (3)

**Menu C1:** **Čevabčiči, vařené brambory, hořčice, cibule**  
(mletá vepřová plec, vejce, směs koření) (1,3)

**Gramáž masa v syrovém stavu: 120g, gramáž přílohy: 200g**  
**Gramáž masa v syrovém stavu u menu A je 150gr.**  
**Čísla v závorce označují čísla na seznamu alergenů.**  
**Informace o alergenech u výdejního místa.**

**Otevírací doba:** **Pondělí – Čtvrtek: 11,00-19,15 hodin**  
**Pátek 11,00-14,45 hodin**  
**(výdej jídel končí 15 min. před zavírací dobou)**

**Od 14,00 hodin, kromě pátku, vaříme minutky.**  
**Doplňkový prodej a prodej nápojů po celou otevírací dobu.**

**MENZA Restaurant JAROV**

**Jeseniova 208, Praha 3, Telefon: 224092168**

*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 17/6 2019 do 21/6 2019.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel**