

MENZA Restaurant VOLHA *Jídelní lístek od 17. 6. – 21. 6. 2019*

Týdenní polévka: **Selská** (směs zeleniny, směs koření, žampiony, smetana) (1,7)

- Pondělí:**
- Polévka:** **Drůbeží vývar s těstovinami** (1)
- Menu A1:** **Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, zámecké brambory**
(kuřecí prsa, broskev, eidam, směs koření) (1,7)
- Menu B1:** **Hovězí na víně, bramborový knedlík**(hovězí kýta, víno, směs koření) (1,3,12)
- Menu B2:** **Vepřová kýta na pórku, rýže** (vepřová kýta, pórek, solamyl, směs koření)
- Menu B3:** **Zeleninový salát s baby karotkou a camembertem**
(ledový salát, rajče, okurka, paprika, mrkev, sýr)(7)
- Menu C1:** **Zeleninový karbanátek, bramborová kaše** (směs zeleniny, vejce, směs koření) (1,3,7,9)
- Večeře:** **Kuřecí steak na medu a zázvoru, hranolky**(kuřecí prsa, med, zázvor)
- Úterý:**
- Polévka:** **Cibulačka se šunkou a vejcem** (3)
- Menu A1:** **Hovězí maso po sečuánsku, hranolky** (hovězí kýta, kapie, zelí)
- Menu B1:** **Vepřové nudličky BBQ, rýže** (vepřová kýta, směs koř
- Menu B2:** **Kuře na paprice, houskový knedlík/kolínka**(kuřecí prsa, smetana, směs koření) (1,3,7)
- Menu B3:** **Zeleninový salát s kuřecím masem** (ledový salátů, rajče, paprika, okurka, kuřecí prsa)
- Menu C1:** **Čevabčiči, vařené brambory, hořčice, cibulka** (mletá vepřová plec, vejce, směs koření) (1,3,7,10)
- Večeře:** **Vepřové ražniči, opečené brambory** (vepřová kýta, paprika, slanina, cibule, směs koření)
- Středa:**
- Polévka:** **Čočková** (1)
- Menu A1:** **Pečená kachna, bramborový knedlík, červené zelí** (kachna, zelí, směs koření) (1,3)
- Menu B1:** **Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík/kolínka** (hovězí kýta, cukr, protlak, směs koření) (1,3,7)
- Menu B2:** **Kuřecí rizoto sypané sýrem** (kuřecí prsa, směs zeleniny, eidam, rýže, směs koření) (7)
- Menu B3:** **Těstovinový salát s kuřecím masem** (těstoviny, ledový salát, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa) (1,3,7)
- Menu C1:** **Smažené žampiony, vařené brambory** (1,3,7)
- Večeře:** **Kuřecí steak s fazolkami, hranolky** (kuřecí prsa, fazolky, směs koření) (1)
- Čtvrtek:**
- Polévka:** **Květáková** (1)
- Menu A1:** **Čerstvá treska pečená na másle a bylinkách, vařené brambory** (4)
- Menu B1:** **Guláš Flamendr, houskový knedlík**
(vepřová plec, rajčatový protlak, cibule, česnek, feferonky, sůl, pepř) (1,3,7)
- Menu B2:** **Kuřecí placičky, bramborová kaše** (mletá kuřecí prsa, strouhanka, vejce, směs koření) (1,3,7,9)
- Menu B3:** **Listový salát s kuřecími stripsy a rajčátkem** (kuřecí prsa, směs salátů, rajče) (1,3,7)
- Menu C1:** **Gnocchi Arabiata** (bramborové noky, krájená rajčata, olivy, chilli, směs koření) (1,3,7)
- Večeře:** **Mletý biftek s nivou, vařené brambory** (mleté maso, niva, mléko, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)
- Pátek:**
- Polévka:** **Uzená polévka s vejcem** (uzené, směs zeleniny, vejce) (1,3)
- Menu A1:** **Kuřecí roláda, šťouchané brambory** (kuřecí prsa, vejce, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7)
- Menu B1:** **Segedínský guláš, houskový knedlík/rýže** (vepřová plec, zelí, smetana, směs koření) (1,3,7)
- Menu B3:** **Těstovinový salát s kuřecím masem** (těstoviny, kuřecí prsa, směs salátů, okurka, rajče, paprika,.) (1,3,7)
- Menu C1:** **Buchtičky se šodó** (1,3,7)

Otevírací doba: Po – Čt: 11:00-20:15hodin **Pátek: 11:00-15:00hodin**

Výdej jídel končí 15 min. před zavírací dobou

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

MENZA Restaurant VOLHA, K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

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 17/6 2019 do 21/6 2019

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel