

## **MENZA Restaurant JAROV**

**Jídelní lístek od 16. 7. – 20. 7. 2018**

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

- Pondělí:** Polévka: **Žampionová** (1,7)  
Menu A5: **Kuřecí steak s beraními rohy, krokety**  
(kuřecí prsa, eidam, papričky, směs koření) (1,7)  
Menu B2: **Pečené vepřové, houskový knedlík, špenát**(vepřová plec, směs koření) (1,3,7)  
Menu B3: **Těstovinový salát s olivami, šunkou a sýrem**  
(ledový salát, okurka, olivy, paprika, rajče, šunka, sýr) (7)  
Menu C1: **Rybí karbanátky, bramborová kaše**  
(rybí filé, vejce, mouka, hořčice, citrón, sůl, pepř) (1,3,4,7,9)
- Úterý:** Polévka: **Česnečka** (brambory, česnek, směs koření)  
Menu A5: **Kuřecí prsa marinovaná v bylinkách, šunková rýže**  
(kuřecí prsa, čerstvé bylinky, šunka) (1)  
Menu B2: **Sekaná svičková, houskový knedlík**  
(mletá vepřová plec, vejce, kořenová zelenina, smetana, mléko) (1,3,7,9,10)  
Menu B3: **Zeleninový salát s vajíčkem, kukuřicí a šunkou**  
(ledový salát, rajče, okurka, paprika, vajíčko, kukuřice) (3)  
Menu C1: **Smažený květák, vařené brambory** (1,3,7)
- Středa:** Polévka: **Drůbeží vývar s vejcem** (3)  
Menu A5: **Vepřová pečeně na pívě, opečené brambory**  
(vepřová pečeně, směs zeleniny, pivo, kečup, rajský protlak, směs koření) (1)  
Menu B2: **Kuřecí na paprice, houskový knedlík**  
(kuřecí prsa, paprika, mouka, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7)  
Menu B3: **Těstovinový salát s kuřecím masem**  
(kuřecí prsa, těstoviny, rajče, okurka, paprika, ledový salát) (1,3,7)  
Menu C1: **Kuskus po Italsku** (těstoviny, mozzarella, rajčata, bazalka, olivový olej, směs koření) (1,3,7)
- Čtvrtek:** Polévka: **Kyselica s klobásou** (zelí, klobása, žampiony, brambor, mléko, smetana) (1,7)  
Menu A5: **Kuřecí prsa v sýrovém těstíčku, vařené brambory**(kuřecí prsa, eidam, vejce) (1,3,7)  
Menu B2: **Hovězí na víně, bramborový knedlík/rýže**  
(hovězí zadní, protlak, červené víno, směs koření) (1,3,12)  
Menu B3: **Zeleninový salát s kuřecím masem**  
(paprika, rajče, okurka, ledový salát, kuřecí prsa, směs koření) (7)  
Menu C1: **Tvarohová žemlovka s meruňkami a vanilkovým přelivem** (1,3,7)  
Menu C: **Bretaňské fazole, uzenina, okurka**  
(fazole, cibule, česnek, směs koření) (1)
- Pátek:** Polévka: **Pórková s vejcem** (1,3,7)  
Menu A5: **Kuřecí špíz, hranolky**(kuřecí prsa, slanina, paprika, cibule)  
Menu B2: **Gyros, vařené brambory, tzaziky**(vepřová kýta, směs koření) (7)  
Menu B3: **Těstovinový salát s kuřecím masem a kukuřicí**  
(kuřecí prsa, okurka, ledový salát, paprika, rajče, kukuřice) (1,3)  
Menu C1: **Halušky s Brynzou** (halušky, brynza, slanina, smetana) (1,3,7)

**Gramáž masa v syrovém stavu:120g, gramáž přílohy:200g, Gramáž masa v syrovém stavu u menu A je 150gr.**

**Číslo v závorce označují čísla na seznamu alergenů. Informace o alergenech u výdejního místa**

**Otevírací doba: Pondělí – Pátek: 11,00-15,00 hodin**

**(výdej jídel končí 15 min. před zavírací dobou)**

**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 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 16/7 2018 do 20/7 2018.

Zpracoval: Marek Votava- šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel