

OBEDOVÉ MENU



Pon	Špenátový krém s krutónmi	0,33l A-1,3,7
	Kuracie prsia plnené so sušenou paradajkou a rukolou s bylinkovou ryžou	150g / 350g A-0
	Ryžové rezance s údeným tofu, wok zeleninou, orechmi a sezamom	300g A-5,6,8,11
	Dezert - podľa dennej ponuky	50g A-1,3,7,8
Uto	Cibuľová francúzska polievka s bielym vínom	0,33l A-9,12
	Bravčové ragú na cesnaku s paradajkou a paprikou ½ ryža ½ hranolky	150g / 350g A-0
	Gratinovaná zelenina so syrom, kapustový šalát	300g A-3,7
	Dezert - podľa dennej ponuky	50g A-1,3,7,8
Str	Frankfurtská polievka s párkom, chlieb	0,33l A-1,3,7
	Konfitované jelenie stehno, zemiakové pyré a hubová omáčka	130g / 350g A-7
	Zemiaková placka s ricottou, špenátom a orechmi	250g A-1,3,7,8
	Dezert - podľa dennej ponuky	50g A-1,3,7,8
Štv	Slepačí vývar s celestínskymi rezancami	0,33l A-1,3,7,9
	Bravčový rezeň v pivnom cestíčku, s pečenými zemiakmi, šalát coleslaw	150g / 350g A-1,3,7
	Jahodové knedlíky s kakaovou posýpkou a maslom	300g A-1,3,7
	Dezert - podľa dennej ponuky	50g A-1,3,7,8
Pia	Horácka kulajda	0,33l A-3,7
	Kuracia pečené stehno, dusená ryža a kompót	180g / 360g A-0
	Vyprázaná cuketa v cestíčku, s varenými zemiakmi, tatarská omáčka	300g A-1,3,7
	Dezert - podľa dennej ponuky	50g A-1,3,7,8

Deťská porcia v cene 6,95€, Váha mäsa, šalátov a príloh je v hotovom stave bez omáčky
Polievka z denného menu je nahraditeľná len slepačím vývarom s mäsom a rezancami

Alergény: A1-Obilniny, A2-Kôrovce, A3-Vajcia, A4-Ryby, A5-Arašidy, A6-Sójové zrná, A7-Mlieko, A8-Orechy, A9-Zeler, A10-Horčica, A11-Sézamové semená, A12-Oxid siričitý, siričitany, A13-Mäkkýše

Zodpovedný vedúci : Eva Jakubčová
Obedové menu zostavili : Jozef Čimbora, Daniel Brida