

Jídelní lístek

Provozní doba bufetu **Po – Pá 8,00 - 15,00 hodin**

<u>PO 20.01.2025</u>	Polévka květáková s bramborem	/1/ 30,-
120g	Maďarský tokáň z hovězí kýty se zeleninovým bulgurem	/1/ 145,-
150g	Dřevorubecká krkovička s houbami, česnekem a restovanou cibulkou, šťouchané brambory	/1/ 145,-
300g	Omeleta se sýrem a vařeným bramborem	/3,7/ 140,-
150g	Pikantní mexická pánev z vepřové panenky podávaná v bramboráku	/1,3/ 149,-
<u>ÚT 21.01.2025</u>	Polévka hrstková	/1/ 30,-
120g	Uzená rolka s bramborovým knedlíkem a dušeným špenátem	/1,3,7/ 145,-
220g	Kuřecí stehýnko ala bažant na divokém koření, dušená rýže	/1/ 145,-
300g	Zapečené palačinky se smetanovým špenátem, mozzarellou, sekanými rajčaty a čerstvou bazalkou	/1,3,7/ 145,-
150g	Vepřová roláda speciál s bramborovou kaší a kyselou okurkou	/1,3,7/ 145,-
<u>ST 22.01.2025</u>	Polévka ruský boršč	/1/ 30,-
150g	Domažlické ragù z vepřového plecka, houskové knedlíky	/1,3,7/ 145,-
180g	Kuličky z mletého masa s rajskou omáčkou a dušenou rýží	/1/ 145,-
300g	Špagety Aglio olio s kuřecím masem nebo bez masa, parmezán	/1,3,7/ 140,-
150g	Norský losos na bylinkovém másle s vařeným bramborem, fazolky na slanině	/4,7/ 175,-
<u>ČT 23.01.2025</u>	Polévka thajská pikantní s kuřecími kousky	/1/ 30,-
300g	Špekové knedlíky s uzeným masem, restovanou cibulkou a kysaným zelím	/1,3,7/ 145,-
150g	Stroganoff z kuřecího masa s kapary a žampiony, dušená rýže	/1,3,7/ 145,-
150g	Smažený sýr Gouda s vařeným bramborem a tatarskou omáčkou	/1,3,7/ 145,-
150g	Vepřová kotleta Švandy Dudáka zapečená se sýrem, bramborové hranolky	/1,7/ 145,-
<u>PÁ 24.01.2025</u>	Polévka česká cibulačka s opečeným chlebem	/1/ 30,-
120g	Jelení kýta se šípkovou omáčkou a karlovarským knedlíkem	/1,3,7/ 149,-
150g	Vepřové žebírko na žampionech s dušenou rýží	/1/ 145,-
250g	Špenátové burito se strouhaným sýrem, bramborové hranolky	/1,3,7/ 140,-
120g	Smažený vepřový / kuřecí / řízek, vařené brambory a kyselá okurka	/1,3,7/ 145,-

Dále nabízíme minutky á 145,-Kč

100g Smažený eidamský sýr; hranolky, tatarská omáčka /1,3,7/

Uvádíme váhu syrového masa

Přejeme Vám dobrou chuť