



MENU RESTAURACE U KOSTELA

7.11 – 11.11 2016

PO: ČOČKOVÁ S UZENÝM MASEM

- I. STAROPRAŽSKÝ HOVĚZÍ GULÁŠ S OPEČENÝM BUŘTÍKEM, HOUSKOVÉ KNEDLÍKY**
- II. BRAMBOROVÉ GNOCHI S OMÁČKOU ZE ČTYŘ DRUHŮ SÝRA, ŽAMPIONY
A KRŮTÍMI NUDLIČKAMI**
- III. SMAŽENÝ SÝROVÝ ŠPÍZ, BRAMBOROVÁ KAŠE, LEDOVÝ SALÁT**

ÚT: KRÉMOVÁ CIBULAČKA S KRUTÓNY

- I. GULÁŠ Z DIVOČÁKA „Z OBORY“, HOUSKOVÉ KNEDLÍKY**
- II. PIKANTNÍ VEPŘOVÉ RAGŮ PO CIKÁNSKU S BERANÍM ROHEM, RÝŽE BASMATI
/lepkavá rýže/**
- III. SMAŽENÁ VEPŘOVÁ JÁTRA S LEHKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM BEZ MAJONÉZY**

ST: PÓRKOVÁ S CUKETOU A VAJÍČKEM

- I. VEPŘOVÁ PLEC PO STAROČESKU NA ZÁZVORU, TYMIÁNU A ROZMARÝNU,
SMETANOVÝ ŠPENÁT, BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S CIBULKOU**
- II. PŘÍRODNÍ HOVĚZÍ PEČENĚ NA UZENÉ SLANINĚ, RÝŽE PARBOILED DUŠENÁ**
- III. VEPŘOVÁ ROLÁDA Z MLETÉHO MASA SE ŠUNKOU, SÝREM A LISTOVÝM ŠPENÁTEM,
ŠŤOUCHANÉ BRAMBORY S CIBULKOU**

ČT: HOVĚZÍ S JÁTROVOU RÝŽÍ

- I. VEPŘOVÉ LEDVINKY NA CIBULCE, RÝŽE PARBOILED DUŠENÁ**
- II. SEGEDÍNSKÝ VEPŘOVÝ GULÁŠ S OSTRAVSKOU KLOBÁSOU, HOUSKOVÉ KNEDLÍKY**
- III. ŘECKÉ SEKANÉ BIFTEČKY „KEFTEDES“ PLNĚNÉ OVČÍM SÝREM A BYLINKAMI,
VAŘENÉ BRAMBORY, OKURKOVÝ SALÁT TZATZIKY**

PÁ: FRANKFURTSKÁ S PÁRKEM

- I. HOVĚZÍ KÝTA SE SVÍČKOVOU OMÁČKOU, BRUSINKY, ŠLEHAČKA, HOUSKOVÉ KNEDLÍKY**
- II. KUŘECÍ SMETANOVÉ RIZOTO S RESTOVANOU DÝNÍ A ZELENÝM HRÁŠKEM,
STROUHANÁ GOUDA, SALÁT COLESLAW**
- III. PŘÍRODNÍ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO, VAŘENÉ BRAMBORY, RAJČATOVÝ SALÁT S CIBULKOU**
- IV. ZELENINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM**
- V. ZELENINOVÝ SALÁT SE SMAŽENOU RYBOU**
- VI. ZELENINOVÝ SALÁT SE ŠUNKOU A SÝREM**

INFORMACE O ALERGENECH V NABÍZENÝCH POKRMECH OBDRŽÍTE NA TEL: 604 401 710
Objednávky na : restauraceukostela@post.cz nebo na 604 401 710, 724 416 333

