



## Polední menu 30. 3. – 3. 4. 2015

info@hotelvinopa.cz, www.hotelvinopa.cz

+420 519 323 480, + 420 731 700 025

**AKCE:** ke každému menu **0,33l láhev coca-cola 21,-**  
nebo **0,33l lahev coca-cola light/cherry 21,-**

Přijímáme stravenky GASTRO PASS (Sodexo) a TICKET RESTAURANT (Edenred).  
Na stravenky nevracíme!!!!

<b><u>Pondělí :</u></b>	<b>Jemná drůbeží polévka</b>	<b>18,-</b>
150g	Grilovaný vepřový steak s jablky a tymiánem a šťouchaným bramborem	89,-
250g	Špagety s kuřecím masem a rajčatovou salsou	86,-
<b><u>Úterý :</u></b>	<b>Fazolový krém s tymiánem (vitální kuchyně)</b>	<b>18,-</b>
<b>150g</b>	<b>Krůtí prsíčka plněná sušenými švestkami v bylinkovém sosu s bramborovo-zelnými plackami (vitální kuchyně)</b>	<b>90,-</b>
150g	Bratislavské vepřové plecko s domácím houskovým knedlíkem	85,-
<b><u>Středa :</u></b>	<b>Slepičí vývar s játrovými knedlíčky</b>	<b>18,-</b>
150g	Smažené kuřecí řízečky s česnekem a lehkým bramborovým salátem	90,-
<b>150g</b>	<b>Chilli con carne z hovězího masa s dušenou rýží (....ze světových kuchyní)</b>	<b>90,-</b>
<b><u>Čtvrtek :</u></b>	<b>Zelená polévka s nočkem ze zakysané smetany (vitální kuchyně)</b>	<b>18,-</b>
<b>150g</b>	<b>Kuřecí steak zapečený s rajčaty a mozzarellou s bramborovo-pažitkovým pyrém (vitální kuchyně)</b>	<b>90,-</b>
150g	Vařená vejce (2ks) se smetanovým dušeným špenátem a bramb. knedlíkem	79,-
<b><u>Pátek :</u></b>	<b>Žampionový krém</b>	<b>18,-</b>
100g	Smažený hermelín s vařeným bramborem a domácí tatarskou omáčkou	87,-
150g	Vařené hovězí maso s rajskou omáčkou a karlovarským knedlíkem	85,-

### Jídla na objednávku:

150g	Kuřecí prsíčka na bylinkovém másle se šťouchaným bramborem (A-7)	130,-
100g	Smažený sýr, hranolky, tatarka (A-1,3,7,10)	99,-

### Připravujeme pro Vás:

**1.4. - 5.4. 2015 Velikonoční menu**  
**11. 5. - 16. 5. 2015 Chřestové menu**

*Všechna jídla mohou obsahovat alergeny. Informace o alergenech obsažených v pokrmech žádejte u obsluhy.*

Všechna jídla pro Vás vaříme z čerstvých surovin... Pokrmy jsou dochuceny pouze bylinkami a čistým kořením bez glutamátu.

**Tip na dárek:** nabízíme možnost zakoupení DÁRKOVÉHO POUKAZU ve Vámi určené hodnotě pro Vaše blízké, platného na všechny služby našeho hotelu - jídlo, ubytování, golf, vinotéka....