



Polední menu 11. 3. - 15. 3. 2019

info@hotelvinopa.cz, www.hotelvinopa.cz
+420 519 323 480, + 420 731 700 025

AKCE:	ke každému menu	0,5l BIO levandulová limonáda	50,-
		0,33l láhev coca-cola	30,-
		nebo 0,33l lahev coca-cola light	30,-

Poloviční porce v době poledního menu nepodáváme.

Přijímáme stravenky GASTRO PASS (Sodexo) a TICKET RESTAURANT (Edenred) platné na rok 2019. Na stravenky nevracíme!!!!

<u>PONDĚLÍ:</u>	Slepičí vývar s masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi	25,-
150g	Kuřecí řízek Ondráš se zelným salátem s mrkví	103,-
150g	Vepřový flamendr sypaný čerstvým křenem s dušenou rýží	100,-
150g	Smažený květák s vařeným bramborem a domácí tatarskou	90,-

<u>ÚTERÝ:</u>	Zeleninová polévka s ovesnými vločkami	(vitální kuchyně)	25,-
150g	Krůtí steak v provensálských bylinkách se zapékanými cibulovými bramborami se zakysanou smetanou	(vitální kuchyně)	110,-
150g	Vepřové karé špikované klobásou na dušeném zelí s bramborovými plackami		105,-
500g	Konfitovaná kachní pečinka s dušeným zelím a karlovarským knedlíkem		145,-

<u>STŘEDA :</u>	Ruský boršč se smetanou	25,-
150g	Vepřové nudličky Stroganoff s dušenou rýží	103,-
150g	Řecká musaka s lilkem a mletým hovězím masem	103,-
	(...ze světových kuchyní)	

<u>ČTVRTEK :</u>	Krém z červené čočky s kokosovým mlékem	(vitální kuchyně)	25,-
150g	Kuřecí steak marinovaný v jogurtu a tandoori koření s cizrnovou kaší s pažitkou a chilli	(vitální kuchyně)	106,-
150g	Vepřové biftečky s rozmarýnem a karamelizovanou červenou cibulí s pečenými bramborovými tolárky		105,-

<u>PÁTEK:</u>	Česneková polévka s uzeným masem a sýrem	25,-
150g	Kuřecí stehenní řízek v křehkém těstíčku s bramborovou kaší a salátem Coleslaw	104,-
150g	Znojemská hovězí pečeně s dušenou rýží	105,-

Jídla na objednávku:

150g	Kuřecí prsíčka na bylinkovém másle se šňouchaným bramborem	139,-
100g	Smažený sýr, hranolky, tatarka	125,-

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

Váhy masa jsou uváděny v syrovém stavu. Změna poledního menu vyhrazena.

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....