



Polední menu 18. 3. - 22. 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>	Petrželová polévka s vínem a smetanou	25,-
150g	Smažený kuřecí CORDON BLEU s bramborovou kaší	105,-
150g	Vepřové nudličky v domácím pita chlebu se zeleninou a dresinkem	100,-
150g	Špikovaná vepřová pečínka s bramborovou kaší	99,-
<u>ÚTERÝ :</u>	Špenátový krém (vitální kuchyně)	25,-
150g	Penne s kousky vepřové panenky v rajčatové omáčce s olivami, rucolou a parmazánem (vitální kuchyně)	115,-
150g	Mix gril z hovězí roštěné, kuřecího a vepřového masa s vepřovou omáčkou a smaženými hranolkami	129,-
	MANDLOVÉ MENU DLE DENNÍ NABÍDKY (www.hotelvinopa.cz)	
<u>STŘEDA :</u>	Bretaňská cibulačka s opečeným toastem	25,-
150g	Vepřové ražniči s kuřecími jatýrky, prokládané slaninou, cibulí a paprikou s pečeným bramborem	103,-
150g	Pánev WOK s kuřecím masem, černými houbami a citronovou trávou se smaženými čínskými nudlemi (...ze světových kuchyní)	111,-
	MANDLOVÉ MENU DLE DENNÍ NABÍDKY (www.hotelvinopa.cz)	
<u>ČTVRTEK :</u>	Italská tomatová s tarhoňou (vitální kuchyně)	25,-
150g	Jasmínové rissoto s filovaným kuřecím masem, sypané sýrem, se salátem z červeného zelí s křenem (vitální kuchyně)	115,-
150g	Hovězí gulášek s cibulkou a domácím houskovým knedlíkem	105,-
	MANDLOVÉ MENU DLE DENNÍ NABÍDKY (www.hotelvinopa.cz)	
<u>PÁTEK:</u>	Koprová s vejcem a bramborem	25,-
150g	Hrachová kaše s grilovanou klobásou, sázeným vejcem a čerstvým pečivem	95,-
150g	Vepřový steak švej-ču-žou s pečeným bramborem	103,-
	MANDLOVÉ MENU DLE DENNÍ NABÍDKY (www.hotelvinopa.cz)	

Jídla na objednávku:

150g	Kuřecí prsíčka na bylinkovém másle se šťouchaným 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....