



Polední menu 15. 4. - 19. 4. 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!!!!

PONDĚLÍ: Čínská slepičí polévka s masem, zeleninou a rýžovými nudlemi 25,-
150g Kuřecí steak s citrónovo-tymiánovou omáčkou a dušenou rýží 103,-
150g Domácí sekaná s nastavovanou kaší a nakládaným okurkem 99,-

ÚTERÝ : Celerovo-hruškový krém (vitální kuchyně) 25,-
150g Caesar salát s grilovaným kuřecím masem, slaninou, krutony 110,-
a parmazánem (vitální kuchyně)
150g Vepřové medailonky s pečenými bramborami a koprovou remuládou 103,-

STŘEDA : Česneková polévka s krutony 25,-
150g Uzený hovězí jazyk s křenovou omáčkou a domácím houskovým knedlíkem 105,-
150g Pšeničná tortilla s kuřecím masem v cornflakes se zeleninou a dresinkem 105,-
(...ze světových kuchyní)

ČTVRTEK : Hráškový krém s mátou (vitální kuchyně) 25,-
150g Tagliatelle se smetanovým špenátem a kuřecím masem sypané sýrem 104,-
(vitální kuchyně)
150g Green burger s trhaným vepřovým masem, karamelizovanou cibulí, salátem a medovo-hořčičným dresinkem 109,-

PÁTEK: STÁTNÍ SVÁTEK

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....