



Polední menu 26. – 30. 1. 2015

info@hotelvinopa.cz, www.hotelvinopa.cz

+420 519 323 480

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!!!!

Pondělí : Čočková polévka s párkem (A-1,9) **18,-**,

150g Vepřová pečínka špikovaná čabajkou s dušenou rýží (A-1,9) 85,-

150g Kuřecí kapsa plněná šunkou a hermelínem s opečeným bramborem (A-7) 86,-

Přílohy: Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) **19,-**

Úterý : Květáková polévka s muškátovým oříškem (vitální kuchyně, A-1,9) **18,-**

150g Krutí prsíčka plněná sušenými švestkami v rozmarýnovém sosu **90,-**

s bramborovo-zelnými plackami (vitální kuchyně, A-1,3,7,9)

150g Vepřové výpečky s dušeným špenátem a bramborovým knedlíkem 85,-

(A-1,3,7)

Přílohy: Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) **19,-**

Středa : Domácí gulášovka (A-1,9) **18,-**

150g Gnocchi s kuřecím masem a sýrovou omáčkou **88,-**

(.....ze světových kuchyní) (A-1,3,7)

150g Naše domácí uzené s křenovou omáčkou a houskovým knedlíkem 85,-

(A-1,3,7,9)

Přílohy: Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) **19,-**

Čtvrtek : Ječná polévka s houbami, mrkví a řapíkatým celerem **18,-**

(vitální kuchyně, A-1,9)

250g Těstovinový salát s kuřecími nugetkami a jogurtovým dresinkem **85,-**

(vitální kuchyně, A-1,3,7,10)

150g Vepřový kotlet po srbsku s hranolkami (A-1,9) 85,-

Přílohy: Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) **19,-**

Pátek : Moravská česnečka (A-1,3,7,9) **18,-**,

150g Burgundská hovězí pečeně na červeném víně s dušenou rýží (A-1,9) 87,-

150g Smažený kuřecí řízek plněný nivou s petrželkovým bramborem (A-1,3,7) 87,-

Přílohy: Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) **19,-**

Jídla na objednávku:

150g Kuřecí prsíčka na bylinkovém másle se šťouchaným bramborem 130,-

100g Smažený sýr, hranolky, tatarka 99,-

Seznam alergenů vyznačených na jídelním lístku podle kódů:

Obiloviny -1, koryši-2, vejce-3, ryby-4, podzemnice olejná-5, sojové boby-6, mléko a výrobky z něj-7, skořápkové plody-8, celer-9, hořčice-10, sezam-11, oxid siřičitý-12, vlní bob-13, měkkýši-14

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....