



Polední menu 18. 12. 2014 – 19. 12. 2014

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 cherry 21,-**

Přijímáme stravenky GASTRO PASS (Sodexo) a TICKET RESTAURANT (Edenred)
platné pouze na rok 2015. Na stravenky nevracíme!!!!

Čtvrtek : **Fazolový krém s tymiánem (vitální kuchyně) 18,-**
150g Krutí špalíčky na červeném zelí s jablky a plátky grilované polenty (vitální kuchyně) 90,-

150g Bramborový guláš s uzeninou a čerstvým pečivem (A-1,9) 80,-

150g Španělský ptáček s dušenou rýží (A-1,3,7) 85,-

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

Pátek : **Zelná polévka s klobáskou (A-1,7) 18,-**

150g Marinovaná vepřová krkovička s pivem a citronem, restovanou kořenovou zeleninou a smaženými bramborovými dukátky (A-9,10) 89,-

150g Kuřecí řízečky v mandlové krustě se šťouchaným bramborem a kyselým okurkem(A-1,3,7,8) 89,-

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....