



Polední menu 17. 12. - 21. 12. 2018

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

AKCE: ke každému menu **0,5l BIO levandulová limonáda** **50,-**
Poloviční porce v době poledního menu nepodáváme.

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

PONDĚLÍ: SANITÁRNÍ DEN – Otevřeno od 15.00 hod.

ÚTERÝ : Zeleninová polévka s ovesnými vločkami (vitální kuchyně) 25,-
150g Kuřecí medailonky na grilované zelenině s pečenými bramborami 107,-
a bylinkovo-jogurtovým dipem (vitální kuchyně)
150g Vepřový flamendr sypaný křenem s dušenou rýží 100,-

STŘEDA : Krémová česneková polévka s kořeněnými krutony 25,-
150g Hovězí pečeně na šípkové omáčce s tyrolským špekovým knedlíkem 119,-
150g Kuřecí pánev WOK s bambusovými výhonky a červeným kari 109,-
se smaženou rýží (...ze světových kuchyní)

ČTVRTEK : Celerový krém s nočkem se zakysané smetany (vitální kuchyně) 25,-
150g Vykoštěné krůtí stehýnko pečené na zázvoru a pomerančích s dušenou rýží 109,-
(vitální kuchyně)
150g Smažená vepřová jatýrka s vařeným petrželkovým bramborem a domácí tatarskou omáčkou 100,-

PÁTEK: Selská polévka se žampiony a nudlemi 25,-
150g Kuřecí cornflakes burger se sladkou chilli omáčkou, salátem a rajčaty 103,-
150g Grilovaná vepřová kotleta s medovo-hořčičnou omáčkou 105,-
a šťouchaným bramborem

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....