



## Polední menu 21. 10. - 25. 10. 2019

info@hotelvinopa.cz, www.hotelvinopa.cz

+420 519 323 480, + 420 731 700 025

<b>AKCE:</b>	<b>ke každému menu</b>	<b>0,5l BIO levandulová limonáda</b>	<b>55,-</b>
		<b>0,33l láhev coca-cola</b>	<b>30,-</b>
		<b>nebo 0,33l lahev coca-cola light</b>	<b>30,-</b>

**Poloviční porce v době poledního menu nepodáváme.**

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

<b><u>PONDĚLÍ:</u></b>	<b>Francouzská cibulačka se sýrovým toastem</b>	<b>25,-</b>
	150g Smetanové kuřecí prsíčko s uzenou paprikou a dušenou rýží	100,-
	150g Vepřové miniřízečky v sezamové strouhance s bramborovou kaší	109,-
<b>Přílohy:</b>	<b>Salát z červené řepy s křenem</b> (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě)	28,-
<b><u>ÚTERÝ:</u></b>	<b>Mrkvový krém s kokosovým mlékem</b> (vitální kuchyně)	<b>25,-</b>
	<b>150g Kuřecí ragú na kořenové zelenině se šťouchaným bramborem</b> (vitální kuchyně)	<b>105,-</b>
	150g Uzené maso se smaženou cibulkou, šouletem, kyselou okurkou a čerstvým pečivem	99,-
<b>Přílohy:</b>	<b>Salát z červené řepy s křenem</b> (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě)	28,-
<b><u>STŘEDA :</u></b>	<b>Pórkovo-zeleninová polévka</b>	<b>25,-</b>
	150g Vepřový steak z karé na houbovo-smetanové omáčce se špekovým knedlíkem	105,-
	<b>150g Špenátové tagliatelle se sušenými rajčaty a olivami s filovaným kuřecím prsíčkem sypané parmezánem</b> (...ze světových kuchyní)	<b>119,-</b>
<b>Přílohy:</b>	<b>Salát z červené řepy s křenem</b> (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě)	28,-
<b><u>ČTVRTEK :</u></b>	<b>Slepičí vývar s kořenovou zeleninou, masem a špaldovým kapáním</b> (vitální kuchyně)	<b>25,-</b>
	<b>150g Špalíčky z vepřové panenky na zeleninovém kuskusu s vinnou redukcí</b> (vitální kuchyně)	<b>129,-</b>
	150g Marinované kuřecí paličky s hranolkami a salátem z červeného zelí	109,-
<b>Přílohy:</b>	<b>Salát z červené řepy s křenem</b> (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě)	28,-
<b><u>PÁTEK:</u></b>	<b>Valašská kyselica s houbami</b>	<b>25,-</b>
	150g Sýrová jehla s vařeným bramborem a tatarskou omáčkou	107,-
	150g Svíčková na smetaně se šlehačkou, brusinkami a domácím houskovým knedlíkem	120,-
<b>Přílohy:</b>	<b>Salát z červené řepy s křenem</b> (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě)	28,-

### 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....