



Polední menu 11. 2. - 15. 2. 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,-**
Poloviční porce v době poledního menu nepodáváme.

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

PONDĚLÍ:	Gulášová polévka		25,-
150g	Kuřecí prsíčka na paprice a smetaně s těstovinami		100,-
150g	Vepřové kotletky na hořčici se šťouchaným bramborem		103,-
ÚTERÝ:	Mexická polévka s tomaty a zeleninou	(vitální kuchyně)	25,-
150g	Krůtí steak na bylinkách s dýňovým rissotem	(vitální kuchyně)	110,-
150g	Pikantní masová směs se zeleninou a sýrem v bramboráku		100,-
STŘEDA :	Kachní kaldoun se zeleninou a domácími širokými nudlemi		25,-
150g	Segedínský gulášek zjemněný smetanou s domácím houskovým knedlíkem		100,-
150g	Kuřecí souvlaki se smaženými hranolkami a tzatziki		107,-
	(...ze světových kuchyní)		
ČTVRTEK :	Celerový krém s chilli olejem	(vitální kuchyně)	25,-
150g	Zeleninový salát s kousky grilovaných kuřecích prsíček, medovo-hořčičným dresinkem a domácí bagetkou	(vitální kuchyně)	109,-
150g	Hovězí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou a bramborovým pyré		125,-
PÁTEK:	Kulajda s bramborem a vejcem		25,-
150g	Fish and chips s česnekovou majonézou		105,-
150g	Kuřecí prsíčka plněná sušenými švestkami na houbovém krupotu		105,-

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....