



Polední menu 18. 2. - 22. 2. 2019

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

AKCE: ke každému menu **0,33l láhev coca-cola 30,-**
nebo **0,33l lahev coca-cola light 30,-**

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

ÚTERÝ: Slepíčí vývar s masem, kořenovou zeleninou a špaldovým kapaním (vitální kuchyně) **25,-**
s bylinkami
150g Gratinované kuřecí prsíčko s rajčaty a mozzarellou s celerovo-bramborovým pyré (vitální kuchyně) **109,-**
150g Pikantní vepřový závitok s dušenou rýží **100,-**

STŘEDA: Smetanová pórková polévka s bramborem **25,-**
150g Smažený vepřový řízek s vídeňským bramborovým salátem **100,-**
150g Kuřecí kung-pao s arašidy a dušenou rýží **100,-**
(...ze světových kuchyní)

ČTVRTEK: Tomatová polévka s bazalkou (vitální kuchyně) **25,-**
150g Krůtí steak na ratatouille zelenině s bulgurem (vitální kuchyně) **110,-**
150g Vepřová kotletka na víně s hlívou ústřední a pečeným bylinkovým bramborem **103,-**

PÁTEK: Domácí gulášovka **25,-**
150g Čevabčiči s hořčicí a cibulí s vařeným petrželkovým bramborem **99,-**
500g Konfitovaná kachní pečinka s červeným zelím s jablky a domácím bramborovým knedlíkem **145,-**

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....