

BISTROT de CATHERINE

DENNÍ MENU 20

14.-18. KVĚTNA 2018

Co právě roste: **smrkové výhonky**

Smrkové výhonky se v lidovém léčitelství používají odpradávná k výrobě léčivých odvarů, sirupů a medu. Ke sběru používáme šišky a mladé výhonky do 8 cm. Kromě vysokého obsahu vitamínu C, díky němuž mají za syrova svěží kyselou chuť, obsahují významnou terpenoidovou silici, která rozpouští hleny, uvolňuje dýchací cesty a usnadňuje vykašlávání. Dále působí pozitivně na revma a revmatoidní artritidu, zmírňuje bolesti svalů a končetin a léčí záněty šlach.

Zkuste při procházce lesem ochutnat mladé 1-2 cm dlouhé výhonky, jejich kyselá chuť vás příjemně osvěží ☺!

Čerstvé **volně rostoucí bylinky a houby** zvýrazňujeme v menu **tučným písmem** (nejedná se o alergen).

Odborným garantem se zkouškou ze znalosti hub je mykoložka a majitelka Kateřina Pauzarová.

VAŘÍME POCTIVĚ, BEZ CHEMIE.

Denně výběr z 1 masového a 1 vegetariánského „veg“ jídla. Pokud není uvedeno jinak, váha přílohy je 200 g. Ceny jsou včetně DPH.

pondělí, 14. května 2018

množství	název	cena
200 ml	Italská čočková polévka s těstovinou „veg“ /1,3,7,9/	30,-
300 g	Milánské risotto s kuřecím masem a parmazánem /7,9,12/	115,-
350 g	Čerstvé těstoviny s pestem z medvědího česneku „veg“ /1,3,7,8/	105,-

úterý, 15. května 2018

množství	název	cena
200 ml	Jemný cizrnový krém s praženými semínky „veg“ /7,9/	30,-
350 g	Vepřové výpečky s kysaným zelím a pohankou /10,12/	115,-
150 g	Gratinovaný fenykl s rajčaty a parmazánovou strouhankou, bramborové pyré „veg“ /1,7/	105,-

středa, 16. května 2018

množství	název	cena
200 ml	Dršťkovka z hlívy a houževnatce (shiitake) „veg“ /7,9/	30,-
150 g	Plátek z vepřové pečeně s nivovou omáčkou, šfouchané brambory /7/	115,-
300 g	Listový salát s červenou řepou, kozím sýrem, smrkovými výhonky , balsamikovým glazé a piniiovými oříšky, bagetka „veg“ /1,7,9,11,12/	105,-

čtvrtek, 17. května 2018

množství	název	cena
200 ml	Kapustová polévka s klobásou /7,9/	30,-
180 g	Divoké kuřecí stehýnko pečené s houbami a smrkovými výhonky , špeclé /1,3,7,9/	115,-
150 g	Zeleninová směs se sójovou omáčkou Tamari, jasmínová rýže „veg“ /6,9/	105,-

pátek, 18. května 2018

množství	název	cena
200 ml	Bílá bramboračka s houbami a smrkovými výhonky „veg“ /1,7,9/	30,-
150 g	Dušené hovězí po italsku se sušenými rajčaty a černými olivami, rýže basmati /7,9,12/	115,-
300 g	Celozrnné těstoviny zapečené s cuketou, špenátem, gorgonzolou a mozzarellou „veg“ /1,3,7/	105,-

Menu denně od 11.00 do 13.30 hod.

ROZVOZ po Jihlavě ZDARMA!!!

Změny vyhrazeny.