

BISTROT de CATHERINE

DENNÍ MENU 3

14.-18. LEDNA 2019

Do nového roku 2019 přejeme všem hodně
radosti, lásky a pevného zdraví!

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

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. ledna 2019

množství	název	cena
200 ml	Celerový krém s praženými semínky „veg“ /7,9/	30,-
300 g	Šunkofleky se šunkou od kosti, okurka /1,3,7,10/	115,-
300 g	Dýňové risotto s parmazánem „veg“ /7,9,12/	105,-

úterý, 15. ledna 2019

množství	název	cena
200 ml	Bramboračka s lesními houbami a majoránkou „veg“ /7,9/	30,-
120 g	Pečený kuřecí plátek v kukuřičné krustě, vařené brambory, pažitková zakysanka /3,7/	115,-
300 g	Kvěťákový zapékanec se zeleninou a mozzarellou „veg“ /3,7/	105,-

Středa, 16. ledna 2019

množství	název	cena
200 ml	Kuřecí vývar s dobronínským drobením /1,3,7,9/	30,-
350 g	Bramborové gnocchi s mletým masem a rajčatovou omáčkou /1,3,7,9,12/	115,-
300 g	Čerstvé tagliatelle se žampiony a smetanou „veg“ /1,3,7/	105,-

čtvrtek, 17. ledna 2019

množství	název	cena
200 ml	Brokolicový krém „veg“ /7,9/	30,-
180 g	Kuřecí stehna pečená ve slanince, šfouchané brambory s cibulkou /7,9/	115,-
350g	Guláš z hlívy ústřičné, opatovský chléb „veg“ /1,3,7,9/	105,-

pátek, 18. ledna 2019

množství	název	cena
200 ml	Polévka z bílých fazolí s koprem „veg“ /7,9,12/	30,-
100 g	Pikantní vepřové maso s fazolemi a chilli, jasmínová rýže /0/	115,-
300 g	Gratinované brambory s brokolicí, smetanou a nivou „veg“ /7/	105,-

Menu denně od 11.00 do 13.30 hod.

ROZVOZ po Jihlavě ZDARMA!!!

Změny vyhrazeny.