

Reštaurácia Štrkovec JEDÁLNY LÍSTOK – DENNÉ MENU

Denné menu sa podáva každý deň od **11,00 do 15,00 hod.**

Cena denného menu: **3,80 €**

Pondelok – 20.02.2012

Polievka: Zemiaková s paprikou / Slepacia s mäsom a rezancami

1. Kuracie soté so smotanou, ryža
2. Černohorský rezeň plnený oštiepkom, opekané zemiaky, tatarská omáčka

Utorok – 21.02.2012

Polievka: Jarná fazuľová s viedenským párkom / Slepacia s mäsom a rezancami

1. Morčacie prsia plnené šunkou a syrom na prírodno, ½ ryža, ½ hranolky, uhorkový šalát
2. Belehradský bravčový rezeň, hranolky

Streda – 22.02.2012

Polievka: Kulajda / Slepacia s mäsom a rezancami

1. Kuracie prsia bystrickej gazdinky, zemiaková kaša, šopský šalát
2. Medajlónky z bravčovej panenky s viedenskou cibulkou a kuriatkovým glacé, ryža, šopský šalát

Štvrtok – 23.02.2012

Polievka: Brokolicový krém s krutónmi / Slepacia s mäsom a rezancami

1. Morčací steak na zelených fazuľkách so syrovou omáčkou, varené zemiaky s maslom, paradajkový šalát
2. Boloňské lasagne

Piatok – 24.02.2012

Polievka: Zeleninová s haluškami / Slepacia s mäsom a rezancami

1. Kuracie medajlónky s dubákovým krémom, ½ ryža, ½ hranolky, miešaný šalát
2. Viedenská roštenka, ½ ryža, ½ hranolky, miešaný šalát

CELOTÝŽDŇOVÁ PONUKA, čas prípravy cca 15-20 min.

1. Vyprážené kuracie prsia, zemiakový šalát s majonézou
2. Bravčový rezeň prírodný, ryža, uhorka
3. Vyprážený syr, hranolky, tatarská omáčka
4. **FIT MENU:** Kurací steak s anglickou zeleninou
5. **Sezónne MENU:** Tatársky biftek s hriankami | Cena: 6,00 €

Kolektív reštaurácie Štrkovec hotela JUNIOR Vám praje **DOBRÚ CHUŤ.**

Sóda ZADARMO
obsah polievky je 0,35 l;
váha mäsa pred tepelnou úpravou je minimálne 120g;
váha prílohy je minimálne 120g.

Pozn.: Návštevníci reštaurácie Štrkovec majú parkovné počas obedového menu ZADARMO. Návštevník sa musí preukázať pokladničným dokladom z reštaurácie Štrkovec a predložiť parkovací lístok na recepcii hotela.