

RESTAURACE AERO

Denní menu 26.11. –

30.11. 2018

Potravina týdne: Ryby



Ryby rovněž obsahují nezanedbatelné množství **železa**, ale také **aminokyselinu tryptofan**, který má pozitivní vliv na naši dobrou náladu. Lidský mozek totiž dokáže proměnit tryptofan na **serotonin** – hormon dobré

nálady. K té přispěje určitě i to, že ryby vám pomohou udržovat štíhlou linii či dokonce hubnout.

Pondělí

Polévka: Rybí polévka

1. Šunkofleky **79 Kč**
2. Kuřecí steak s broskví a sýrem, bramb.krokety, tatarská omáčka **90 Kč**
3. Kapr po staročesku, vařené brambory s petrželkou **105 Kč**
4. **Dančí ragů, dušená rýže 130 Kč**

Úterý

Polévka: Kedlubnová

1. Dukátové buchtičky **79 Kč**
2. Tortelloni plněné vepřovým masem a rajskou omáčkou **85 Kč**
3. Kuřecí stehenní steak s grilovaným lilkem, bramborové pyré **105 Kč**
4. **Kapr na česneku, bramborový salát + dezert 115 Kč**

Středa

Polévka: Česneková

1. Halušky s anglickou slaninkou a zelím **79 Kč**
2. Chalupářská pochoutka, dušená rýže, salát **95 Kč**
3. Vepřová panenka s dýňovo-bramborovým pyré, salát s mungo výhonky **105 Kč**
4. **Pstruh na roštu, máslové brambůrky, salátek s mungo výhonky 135 Kč**

Čtvrtek

Polévka: Masový vývar s nudlemi

1. Kroupový kuba s uzeným masem **79 Kč**
2. Kuřecí medailonky s anglickou zeleninou na páře, vařené brambory **95 Kč**
3. Ondráš, salát **105 Kč**
4. **Pstruh na roštu, máslové brambůrky, salátek s mungo výhonky 135 Kč**

Pátek

Polévka: Hrstková

1. Biftečky z mletého masa, vařené brambory, tatarská omáčka **79 Kč**
2. Vepřový steak na zelených fazolkách se slaninkou, šť.brambory **95 Kč**
3. **Smažený amur, bramborový salát 130 Kč**

Veškeré informace o obsahu alergenů v pokrmech Vám poskytne obsluha.

Veškeré informace o obsahu alergenů v pokrmech Vám poskytne obsluha.