



## **Týdenní menu od 11.10. do 15.10.2021. Výdej od 10.30-14.00h.**

### **Po 11.10. Polévka: Kmínová se zeleninou a vejcem**

- A 110,-Kč 150g Katův lehce pikantní šleh, dušená rýže  
B 115,-Kč 150g Řecký špíz suvlaki, tzatziki, hranolky  
C 125,-Kč 350g Salát s grilovanou panenskou svíčkovou, listové saláty, sušená rajčata, okurky, olivy, hořčicový dresink, česneková bagetka  
D 149,-Kč 200g Kuřecí steak na bylinkách s grilovanou paprikou a cibulkou, americké brambory, ďábelská omáčka  
E 159,-Kč 200g Hovězí burger Black Angus s plátkem slaninky a volským okem v sezamové bulce s čerst. zeleninou a BBQ omáčkou, malé hranolky

### **Út 12.10. Polévka: Ovarová s bramborem**

- A 110,-Kč 150g Přírodní sekaný řízek s bramborovou kaší, ster.okurek  
B 115,-Kč 150g Řecký špíz suvlaki, tzatziki, hranolky  
C 125,-Kč 350g Salát s grilovanou panenskou svíčkovou, listové saláty, sušená rajčata, okurky, olivy, hořčicový dresink, česneková bagetka  
D 149,-Kč 200g Vepřový steak z kotletky s pikantními fazolemi, bramboráčky  
E 159,-Kč 200g Hovězí burger Black Angus s plátkem slaninky a volským okem v sezamové bulce s čerstv. zeleninou a BBQ omáčkou, malé hranolky

### **St 13.10. Polévka: Hovězí vývar s kapáním**

- A 110,-Kč 150g Pečené jelítko, dušené kysané zelí, vařené brambory  
B 115,-Kč 150g Řecký špíz suvlaki, tzatziki, hranolky  
C 125,-Kč 350g Salát s grilovanou panenskou svíčkovou, listové saláty, sušená rajčata, okurky, olivy, hořčicový dresink, česneková bagetka  
D 149,-Kč 200g Smažené medailonky z vepřové panenky naložené v česneku, krokety, sýrová majonéza s parmazánem  
E 159,-Kč 200g Hovězí burger Black Angus s plátkem slaninky a volským okem v sezamové bulce s čerstv. zeleninou a BBQ omáčkou, malé hranolky

### **Čt 14.10. Polévka: Fazolová s pářečkem**

- A 110,-Kč 150g Šunkové flíčky zapečené s uzenou krkovičkou a vejci, ster. okurek  
B 115,-Kč 150g Řecký špíz suvlaki, tzatziki, hranolky  
C 125,-Kč 350g Salát s grilovanou panenskou svíčkovou, listové saláty, sušená rajčata, okurky, olivy, hořčicový dresink, česneková bagetka  
D 149,-Kč 150g Steak z lososa, kuskus se zeleninou, koprový dip  
E 159,-Kč 200g Hovězí burger Black Angus s plátkem slaninky a volským okem v sezamové bulce s čerstv. zeleninou a Bbq omáčkou, malé hranolky

### **Pá 15.10. Polévka: Gulášová**

- A 110,-Kč 350g/4ks Bavorské vdolečky s marmeládou a sladkou zakysanou smet.  
B 115,-Kč 150g Řecký špíz suvlaki, tzatziki, hranolky  
C 125,-Kč 350g Salát s grilovanou panenskou svíčkovou, listové saláty, sušená rajčata, okurky, olivy, hořčicový dresink, česneková bagetka  
D 149,-Kč 200g Vepřová panenka „Sous Vide“ balená v sušené šunce, omáčka z chedaru, mačkané brambory s pažitkou  
E 159,-Kč 200g Hovězí burger Black Angus s plátkem slaninky a volským okem v sezamové bulce s čerstv. zeleninou a Bbq omáčkou, malé hranol

**Nabízíme možnost rozvozu poledních meníček v době od 10.30h do 14.00h.**

**Objednávky + rozvoz na tel.čísle: 725 420 197. Objednávejte prosím co nejdříve ideálně do 10.00h.**

Naše plastové zatavovací misky jsou ideálním obalem pro balení a rozvoz jídel.

Další nespornou výhodou zatavovacích misek je použitý materiál, který umožňuje ohřev v mikrovlnné troubě, ale i možnost zchlazení či zamražení pokrmů.

Výhody používání zatavitelných misek:

- Chrání jídla a potraviny před vnějšími vlivy a to zejména před přenosem nemocí, virů, plísní...
- Hygienické, zdravotně nezávadné, recyklovatelné
- Odolné vodě i mastnotě
- Bezpečně použitelné (nehrozí zranění ze střepů)
- Testované, certifikované, atestované
- Vhodné ke styku s potravinami
- Vhodné pro teplá i studená jídla a pokrmy

**Pozor!!! Při ohřevu v mikrovlnné troubě na několika místech propíchněte igelitovou zatavovací fólii.**

Informace o alergenech Vám poskytne obsluha restaurace vinárny. Seznam alergenů je přílohou tohoto jídelního lístku. Jídelní lístek sestavil šéfkuchař Vít Hrubý a kolektiv vinárny. Uváděné gramáže masa jsou v syrovém stavu. Ceny včetně DPH. Restaurace Vinárna u Šembery, Zahradní 108, tel. 515 553 606, <http://vinarnasembera.cz/>. Jídla vydávaná do menu boxu jsou určena k okamžité spotřebě. Platba Vašeho účtu je také možná platební kartou i platnými stravenkami /Ticket Restaurant a Gastro Pass/.

Děkujeme za Vaši návštěvu a přejeme dobrou chuť.