KARLOVA STUDÁNKA
horské lázně

Hlavní chod:

150 g Vepřová panenka s pepřovou omáčkou (A 7,9,12)	205,-
200 g Vepřová kotleta s houbovou omáčkou (A 7,10,12)	190,-
200 g Holandský řízek, bramborová kaše (A 1,3,7)	200,-
300 g Halušky s brynzou a slaninou (A 1,3,7)	220,-
200 g Smažený kuřecí řízek (A 1,3)	155,-
150 g Smažený sýr gouda se šunkou (A 1,3,7)	140,-
300 g Bramborové šišky s mákem, perníkem a máslem (A 1,3,7)	135,-

Dezert:

Vafle s jahodami a šlehačkou (A 1,3,7)	85,-
Horké borůvky se zmrzlinou a šlehačkou (A 7)	95,-

Přílohy:

250 g Vařené brambory s máslem (A 7)	38,-
250 g Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou	45,-
200 g Jasmínová rýže	35,-
200 g Smažené hranolky	55,-
200 g Smažené zeleninové hranolky	70,-

50 g	Ďábelská omáčka (A 3,7)	25,-
50 g	Domácí tatarská omáčka (A 3,7)	25,-
50 g	Kečup	15,-

Platbu kartou hlaste předem. Alergeny na vyžádání u obsluhy.
Suroviny jsou uvedeny v syrovém stavu.
Sestavil: Kolektiv kuchařů
Schválila: Provozní restaurace M. Hlávková