

# JEDÁLNY

HOTEL



# LÍSTOK

VICTORIA



0,4 l	Fazuľová polievka na kyslo s údeným mäsom, chlieb /1,7/	5,90 €
0,4 l	Gazdovská kapustnica s klobásou a kyslou smotanou /7/	5,90 €
0,4 l	Pálivá držková polievka s chlebom /1/	5,90 €
380g	Udené br. koleno, strapačky	15,90 €
150g	s kyslou kapustou/1,3/	
390g	Domáci králik na smotanovo-hríbovej omáčke	15,90 €
150g	viedenské knedlíčky /1,3,7/	
380g	Pečené domáce kurča s plnkou, zemiaková kaša,	15,90 €
250g	kyslá uhorka /1,3,7/	
370g	Paprikáš z králika,	15,90 €
150g	maslové halušky /1,3,7/	
290g	Pečené baranie mäso na cesnaku	15,90 €
150g	so zemiakovou kašou a kyslé uhorky /1,7/	
370g	Baraní paprikáš na zelenine	15,90 €
150g	s haluškami /1,3,7,9/	
440g	Vyprážený teľací rezeň so zemiakovou kašou	15,90 €
150g	a uhorkový šalát /1,3,7/	
280g	Dusené hov. líčka na červenom víne	15,90 €
150g	so zemiakovým pyrém /1,7/	
310g	Sviečková na smotane z jelenieho stehna s brusnicami	15,90 €
150g	viedenské knedlíčky /1,3,7,9/	
370g	Segedínsky guláš s kysnutou	15,90 €
150g	žemlovou knedlou /1,3,7/	
320g	Varené hovädzie rebrá s domácim chlebom/1/	15,90 €
250g	chren, horčica	
300g	Domáce parené buchty s maslom /1,3,7/	9,90 €
350g	Domáce lekvárové pirohy so strúhankou (mak) /1,3,7/	9,90 €

## Alergény v jedlách:

1. obilniny obsahujúce lepok, 2. kôrovce, 3. vajcia, 4. ryby, 5. arašidy, 6. sójové zrná, 7. mlieko, 8. orechy, 9. zeler, 10. horčica, 11. sezamové semená, 12. oxid siričitý a siričitany v koncent. vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l, 13. vlčí bôb, 14. mäkkýše

**Gramáž jedál: pri jedlách je uvedená váha hotového výrobku, z toho váha mäsa v surovom stave.**

**Kalkulácie a jedlá zostavil: Marek Rapan, šéfkuchár Hotela Victoria\*\*\*\***



0,4 l	Sour creamy bean soup with Smoked meat, bread /1,7/	5,90 €
0,4 l	Homemade cabbage soup with Sausage and sour cream /7/	5,90 €
0,4 l	Spicy tripe soup with bread /1/	5,90 €
380g	Smoked pork knee, gnocchi with sauerkraut /1,3/	15,90 €
390g	Domestic rabbit on cream-mushroom sauce	15,90 €
150g	Viennese dumplings /1,3,7/	
380g	Roasted home chicken with potato pyr�e, sour cucumber /1,3,7/	15,90 €
370g	Rabbit perkelt,	15,90 €
150g	butter gnocchi/1,3,7/	
290g	Roasted mutton on garlic, potato pur�e with butter, sour cucumbers /1,7/	15,90 €
370g	Mutton on red paprika sauce with	15,90 €
150g	gnocchi dumplings /1,3,7,9/	
440g	Fried veal cutlet, mashed potatoes and cucumber salad /1,3,7/	15,90 €
280g	Stewed beef cheeks on red wine with potatoe pur�e /1,7/	15,90 €
310g	Deer leg tenderloin on cream sauce with cranberries and Viennese duplings /1,3,7,9/	15,90 €
370g	Segedin goulash with pork meat,	15,90 €
150g	umplings/1,3,7/	
320g	Cooked beef ribs with homemade bread /1/	15,90 €
250g	horseradish, mustard	
300g	Homemade steamed buns with butter /1,3,7/	9,90 €
350g	Homemade jam dumplings with breadcrumbs (poppy) /1,3,7/	9,90 €

### Allergens in food:

1. cereals containing gluten, 2. crustaceans, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts, 6. soya beans, 7. milk, 8. nuts, 9. celery, 10. Mustard, 11. sesame seeds, 12. sulfur dioxide and sulphites at concentration, higher than 10 mg /kg or 10 mg / l, 13. lupinus, 14. Molluscs

**The weight of meals: weight of finished product and from this the weight Of raw meat.**

Calculations and meals were prepared by chef Marek Rapan