

Restaurace KULTURNÍ DŮM KOZMICE

Jídelní lístek

Polévky :

0,33l Vývar s domácími nudlemi, masem a zeleninou	40,-
0,33l Česnečka s krutóny	45,-
0,33l Kulajda	55,-

Předkrmy a chuťovky k pivu :

150g Tatarák, topinky	209,-
120g Domácí paštika z kachních jater se sádlem, cibulí a chléb	129,-
90g Nakládány hermelín, rozpečený chléb	89,-
500g Uzená pečená žebra na medu a pivu, doplňky, chléb	209,-
500g Kuřecí řízečky, doplňky, rozpečený chléb	249,-
150g Topinka s pikantní směsí sypaná sýrem	99,-

Hlavní jídla :

Škubánky s mákem	129,-
Škubánky s brynzou a špekem	159,-
150g Škubánky s liškami a kuřecím	169,-
150g Kuřecí plátek na grilu, šťouchaný brambor/grilovaná zelenina	199,-
200g Hermelín v bramboráku	169,-
200g Bramborový placek s pikantní směsí sypaný sýrem	189,-
150g Vepřový řízek z krkovice, vídeňský salát	199,-
150g Vepřová panenka ve slaninovém kabátku s parmazánovou krustou, šťouchaný brambor/grilovaná zelenina	229,-
150g Filírovaná vepřová panenka, zelené fazolky, opečený brambor	199,-
400g Těstoviny linguine carbonara	159,-
200g Losos na grilu, lehký zeleninový salát	229,-

Hotová jídla :

150g Staročeský hovězí guláš, žemlový/špekový knedlík	189,-
150g Svíčková na smetaně, brusinkový terč, žemlový/špekový knedlík	189,-
150g Moravský vrabec, domácí bramborový knedlík, zelí/špenát	169,-
150g Konfitované kachní stehno, červené a bílé zelí, žemlový/špekový knedlík	229,-
200g Hovězí líčka na víně, bramborové pyré	229,-

Saláty :

200g Lehký zeleninový salát s grilovaným Sedlčanem	119,-
200g Lehký zeleninový salát s kuřecím	139,-
200g Lehký zeleninový salát s kousky lososa	159,-
100g Šopský salát	89,-

Dětská jídla :

100g Kuřecí řízečky, hranolky, kečup/tatarka	139,-
100g Kuřecí přírodní plátek, hranolky, kečup/tatarka	139,-
100g Smažený sýr, hranolky, kečup/tatarka	139,-

Přílohy :

200g Vařený brambor	40,-
200g Opečený brambor	40,-
200g Hranolky	40,-
200g Grilovaná zelenina	55,-
50 g Tatarská / ďábelská omáčka	20,-
50 g Hořčice / kečup	20,-

**Váha všech pokrmů v jídelním lístku je kalkulovaná v syrovém stavu.
Doba přípravy jídel až 60 minut dle obsazenosti restaurace.**