



**Střední škola gastronomie a služeb, Liberec
Pracoviště Centrum**

**J Í D E L N Í L Í S T E K
d e n n í m e n u
1 7 . 0 4 . 2 0 2 6**

Studený předkrm

Šunková rolka plněná křenovou pěnou⁷25 Kč

Polévky

Hovězí vývar s kapáním^{1,3,6,7,9}35 Kč

Zelná s klobásou^{1,6,7,12}35 Kč

Ryby

150 g Kapří roláda po cikánsku, česnekové brambory130 Kč

Drůbež

150 g Pečené kuřecí stehýnko na rozmarýnu, vařené brambory^{1,6,7}110 Kč

Dětská jídla (děti do 12 let)

75 g Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše^{1,3,6,7}75 Kč

Specialita dne 135 Kč

Vepřová panenka v bylinkovém prachu, dušená zelenina, gratinované brambory,
omáčka Demi glace

DENNÍ MENU^{1,3,6,7,10} 145 Kč

Polévka

Hovězí vývar s kapáním

Hlavní chod

150 g Vepřová játra po gruzínsku, domácí smažené bramborové krokety

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže^{1,3,6,10}120 Kč

100 g Hovězí roštěná na roštu se šunkou a vejcem, smažené bramborové krokety^{1,3,6,7}122 Kč

100 g Krkonošský hovězí guláš, domácí špekové knedlíky^{1,3,6,7}120 Kč

150 g Uzený hovězí jazyk, bramborová kaše, kyselá okurka^{1,3,6,7,10}110 Kč

100 g Plněné bramborové knedlíky uzeným masem, dušené červené zelí, cibulka^{1,3,6,7}108 Kč

120 g Domácí sekaná svíčková, houskové knedlíky^{1,3,6,7,9}108 Kč

Bezmasá a lehká jídla

✓ Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka^{1,3,6,7,10}112 Kč

✓ Míchaný ledový salát se sýrovými kuličkami, špenátový závin^{1,6,7}110 Kč



Střední škola gastronomie a služeb, Liberec Pracoviště Centrum

Přílohy (Doplňky)

150 g Smažené americké brambory	26 Kč
200 g Dušená rýže	18 Kč
200 g Houskové knedlíky ^{1,3,7}	18 Kč
200 g Vařené brambory m.m ⁷	22 Kč
20 g Máslo porce	8 Kč
80 g Omáčka porce	10 Kč
150 g Zeleninová obloha	15 Kč
50 g Kyselá okurka ¹⁰	6 Kč
50 g Tatarská omáčka ^{3,7,10}	12 Kč
1 ks Houska ^{1,11}	5 Kč
50 g Kečup	10 Kč
50 g Hořčice ¹⁰	8 Kč
25 g Citrón	2 Kč
1 ks Menu box, hl. jídlo	10 Kč
1 ks Box polévka	5 Kč

Saláty

Mrkvový salát s ananasem.....	25 Kč
Okurkový salát	30 Kč
Čočkový salát dvou barev ^{9,10}	30 Kč

*****MAXIMÁLNÍ POČET ODBĚRU HOTOVÝCH JÍDEL S SEBOU JE 5 KS *****

**ŽÁDÁME ZÁKAZNÍKY RESTAURACE, ABY NEPARKOVALI NA PARKOVIŠTI
U ŠKOLY, KDE HROZÍ ODTAH VOZIDLA!!!**

Sledujte naši práci na našem Instagramu (skola_kralak) a FB (Střední škola gastronomie a služeb, Liberec), staňte se našimi fanoušky.



Pokrmy a nápoje mohou obsahovat i stopové množství látek,
vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost (intoleranci)

Alergeny jsou k nahlédnutí v našich kalkulacích, které Vám rádi předložíme

Při podání ½ polévky účtujeme 65% z ceny

Jídla pro Vás připravili žáci SŠGS pod vedením učitelů odborného výcviku,
Bc. Suchomelová Martina, Troszok Jakub, Benešová Vendula, Vobecký Jan.
Vedoucí střediska: Pavel Juriga