

UTOROK

- PREDJEDLO: 80g Bryndzová pena s medvedím cesnakom (7)
- POLIEVKA 1: 250ml Slepačí vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)
- POLIEVKA 2: 250ml Cesnaková polievka so syrom a opečeným chlebom (1,7)
- HLAVNÉ JEDLO 1: 200g Pečené morčacie stehno s chrenovou omáčkou, karotkou a novými zemiakmi (7,10)
- HLAVNÉ JEDLO 2: 150g Soté z hovädzej sviečkovej so zemiakovo-tekvicovými plackami a cviklový šalát (13,7)
- FITNESS JEDLO 3:** 300g Pečený karfiol s tofu a pesto z medvedieho cesnaku (6,7,8)
- DEZERT : 100g Jogurtový rez s rebarborou a jahodami (1,3,7)

STREDA

- PREDJEDLO: 80g Šunkový šalát s reďkovkou (7)
- POLIEVKA 1: 250ml Slepačí vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)
- POLIEVKA 2: 250ml Špenátový krém s vajíčkom (3,7)
- HLAVNÉ JEDLO 1: 250g Pečené kura s plnkou, dusenou ryžou a jarným šalátom (1,3,7)
- HLAVNÉ JEDLO 2: 300g Jahodové knedličky s maslom a tvarohom (1,3,7)
- FITNESS JEDLO 3:** 150g Morčacia roláda plnená zeleninovou fašou na špargľovom krupote (1,3,7)
- DEZERT : 100g Mousse z mliečnej čokolády s banánom (3,7)

ŠTVRTOK

- PREDJEDLO: 80g Cuketa plnená rajčinovou penou (7)
- POLIEVKA 1: 250ml Slepačí vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)
- POLIEVKA 2: 250ml Fazuľová polievka s klobáskou (1,9)
- HLAVNÉ JEDLO 1: 150g Kurací „černohor“, zemiaková kaša a rajčinový šalát (1,3,7)
- HLAVNÉ JEDLO 2: 200g Diviak pečený na pive, dusená kyslá kapusta a zemiaková knedľa (1,3,7)
- FITNESS JEDLO 3:** 300g Koláč z ražnej múky s medvedím cesnakom a fetou (1,3,7)
- DEZERT : 100g Jablkový koláč s karamelom (1,3,7)

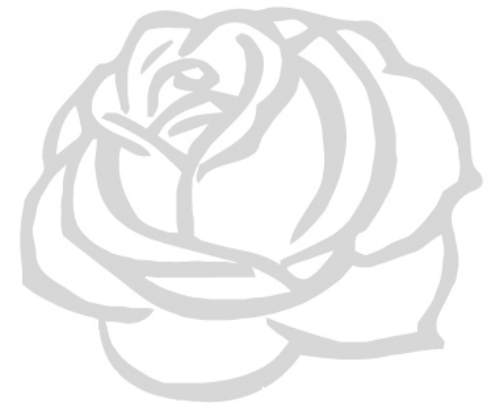
PIATOK

- PREDJEDLO: 80g Marinované baby chobotničky (14)
- POLIEVKA 1: 250ml Slepačí vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)
- POLIEVKA 2: 250ml Rajčinová polievka s kyslou smotanou (7,9)
- HLAVNÉ JEDLO 1: 150g Lososový špíz na jarnom šaláte s jogurtovým dipom (4,7)
- HLAVNÉ JEDLO 2: 180g Teľací krk s kôprovým krémom a špenátovou knedličkou (1,3,7)
- FITNESS JEDLO 3:** 150g Kuracie prsia s pečenou zeleninou a gorgonzolou (7)
- DEZERT : 100g Tiramisu (1,3,7)

RESTAURANT ROUGE

Biznis menu

Reštaurácia Rouge je otvorená
denne od 6:30-22:00.
Tel: +421 37 3210358
Hotel MIKADO
Hollého 11
949 01 Nitra
Tel: +421 37 3210321
recepacia@hotelmikado.sk



2 chodové biznis menu € 7,50

3 chodové biznis menu € 8,50

4 chodové biznis menu € 9,50

Jedlá v našom jedálnom lístku môžu obsahovať niektoré z nasledujúcich alergénov,
ktoré sú uvedené podľa skupín pri každom názve jedla.

1.obilniny obsahujúce lepok, 2.kôrovce a výrobky z nich, 3.ryby a výrobky z nich, 4.vajcia a výrobky z nich,
5.arašidy a výrobky z nich, 6.sójové zrná a výrobky z nich, 7.mlieko a výrobky z neho, 8.orechy (všetky druhy orechov),
9.zeler a výrobky z neho, 10.horčica a výrobky z nej, 11.sezamové semená a výrobky z nich, 12.oxid siričitý a siričitany,
13.vlčí bôb a výrobky z neho, 14.mäkkýše a výrobky z nich

Za zmenu prílohy v biznis menu sa účtuje 0,70 €.