

PONDELOK

PREDJEDLO: 80g Cviklový šalát s chrenom

POLIEVKA 1: 250ml Slepací vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)

POLIEVKA 2: 250ml Fazuľová polievka so zeleninou (9)

HLAVNÉ JEDLO 1: 150g Ragú z bravčovej panenskej na kuriatkach
a tagliatelle (1,7)

HLAVNÉ JEDLO 2: 300g Brokolicový koláč s cottage syrom a šalátom (1,3,7)

DEZERT : 100g Nektárinky pečené v mede so škoricovým tvarohom (7)

UTOROK

PREDJEDLO: 80g Hovädzí rozbif s remuládou (3,10)

POLIEVKA 1: 250ml Slepací vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)

POLIEVKA 2: 250ml Hráškový krém s jogurtom (7)

HLAVNÉ JEDLO 1: 170g Dusené teľacie so sezónnou zeleninou
a čerstvým chrenom (9)

HLAVNÉ JEDLO 2: 300g vysmážený karfiol s novými zemiakmi
a uhorkovým šalátom (1,3,7)

DEZERT : 100g Marhuľové knedličky s perníkovou posýpkou (1,3,7,8)

STREDA

PREDJEDLO: 80g Vajíčková pena s pažitkou (3,7)

POLIEVKA 1: 250ml Slepací vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)

POLIEVKA 2: 250ml Zemiaková polievka so šampiňónmi a kôprovým olejom (7)

HLAVNÉ JEDLO 1: 150g Kuracie prsia plnené oštiepkom na paprikových
zemiakoch a uhorkový šalát (7)

HLAVNÉ JEDLO 2: 300g Baklažán zapekaný mozzarellou, rajčinami
a bazalkou (1,7)

DEZERT : 100g Kysnutý slivkový koláč s mrveničkou (1,3,7)

ŠTVRTOK

PREDJEDLO: 80g Nakladaný encián s cibuľkou a čili (7)

POLIEVKA 1: 250ml Slepací vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)

POLIEVKA 2: 250ml Špenátová polievka s vajíčkom (3,7)

HLAVNÉ JEDLO 1: 150g Hovädzí stroganov s dusenou ryžou
a rajčinovým šalátom (7)

HLAVNÉ JEDLO 2: 300g Šalát z kus-kusu s pečenou zeleninou a enciánom (1,7)

DEZERT : 100g Višňový mrežovník (1,3,7)

PIATOK

PREDJEDLO: 80g Šalátik z marinovaného sleďa (4,7)

POLIEVKA 1: 250ml Slepací vývar s domácimi rezancami a zeleninou (1,3,9)

POLIEVKA 2: 250ml Minestrone s bazalkovým pestom (7,8,9)

HLAVNÉ JEDLO 1: 150g Grilovaný losos so zeleninovým tianom (3,4,7)

HLAVNÉ JEDLO 2: 300g Špagety s cesnakom, cherry rajčinami
a parmezánom (1,7)

DEZERT : 100g Broskyňový parfait s mäťovým sirupom (3,7)

RESTAURANT ROUGE

Biznis menu

Reštaurácia Rouge je otvorená
denne od 6:30-22:00.

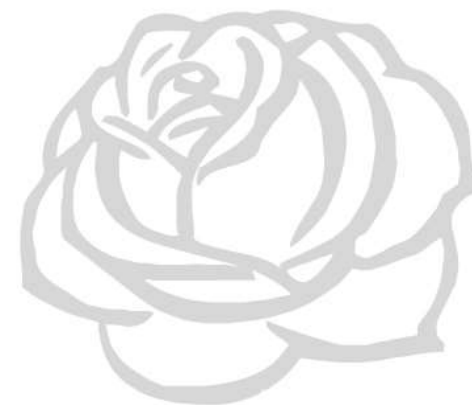
Tel: +421 37 3210358

Hotel MIKADO

Hollého 11

949 01 Nitra

Tel: +421 37 3210321



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.kórovce a výrobky z nich, 3 vajcia a výrobky z nich, 4. ryby 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.vičí bôb a výrobky z neho, 14.mäkkýše a výrobky z nich

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