



Jídelní lístek

leden 2019

PŘEDKRMY A CHUŤOVKY K PIVU

| | | |
|-------|---|--------|
| 100 g | Marinovaná hovězí roštěná v mořské soli a bylinkách s mixem trhaných listových salátů a pomerančovým balsamicem domácí chléb | 129 Kč |
| 100 g | Paštika z pečeného vepřového boku a kořenové zeleniny s cibulovou marmeládou, domácí chléb | 109 Kč |
| 100 g | Pečený vepřový bok s čerstvým křenem, hořčicí doplněný o škvarkové sádlo, domácí chléb | 109 Kč |
| 100 g | Šlehaný domácí čerstvý sýr na plátcích hrušky marinované ve vinném karamelu rozpékaná bageta | 89 Kč |

POLÉVKY

| | | |
|-------|---|-------|
| 0,3 l | Gulášová polévka | 55 Kč |
| 0,3 l | Hovězí vývar s masem zeleninou a nudlemi | 55 Kč |
| 0,3 l | Kulajda s čerstvým koprem, bramborem, hříbky a vejcem | 55 Kč |



Relax pod Lysou horou v Beskydech

■ Hotel Sepetná

■ Bungalovy Sepetná

■ RelaxCentrum Sepetná

■ Penzion Sluníčko

■ Chata Měsíček

■ Koupaliště Sluníčko



Jídelní lístek leden 2019

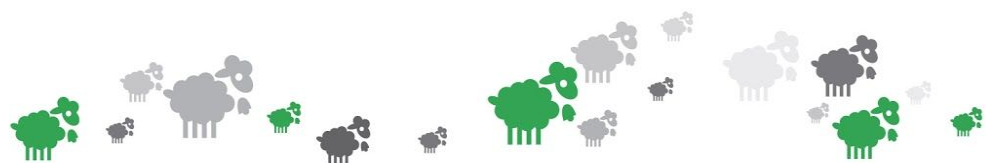
SPECIALITY NAŠICH BABIČEK V MODERNÍ ÚPRAVĚ

- | | | |
|-------|---|--------|
| 200 g | Pečený králík na kořenové zelenině, bílém víně a bylinkách zdobený konfitovaným česnekem a anglickou slaninou s bramborovým pyré | 245 Kč |
| 200 g | Vepřová panenka „sous-vide“ v kabátku z anglické slaniny podávaná se švestkovou omáčkou a domácími bramborovými noky opečenými na sádle | 245 Kč |

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

HLAVNÍ JÍDLA A REGIONÁLNÍ SPECIALITY

- | | | |
|-------------|--|--------|
| 350 g/150 g | Halušky se slezským kysaným zelím a uzenou krkovičkou, sypané opečenou cibulkou | 139 Kč |
| 350 g | Halušky míchané s brynzou sypané slaninovými škvarečky a cibulkou | 139 Kč |
| 110 g | Grilovaný uzený oštiepok na domácím chlebu s cibulovou a švestkovou omáčkou | 149 Kč |
| 200 g | Pečená vepřová krkovička na cibulovém základu podávaná na hruškovo-bramborové pyré zdobené restovanou cibulkou | 199 Kč |
| 200 g | Grilované kuřecí supreme na krémovém krupotu se sezónní zeleninou | 199 Kč |
| 400 g | Špenátové bramborové knedlíky plněné vejci a tvarohem s žampionovou omáčkou | 159 Kč |



Relax pod Lysou horou v Beskydech

■ Hotel Sepetná

■ Bungalovy Sepetná

■ RelaxCentrum Sepetná

■ Penzion Sluníčko

■ Chata Měsíček

■ Koupaliště Sluníčko



Jídelní lístek leden 2019

| | | |
|-------|---|--------|
| 200 g | Filírovaný steak z hovězího roštěnce doplněný bramborovým dortíkem a koňakovou omáčkou | 335 Kč |
| 170 g | Pečený jelení hřbet s jalovcem, růžičkovou kapustou a bramborovými noky restovanými na sádle | 285 Kč |
| 200 g | Smažený řízek z kuřecích prsou s vařenými brambory s máslem a petrželkou | 189 Kč |
| 150 g | Zvěřinový guláš s pečivem nebo houskovým knedlíkem | 169 Kč |

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

SALÁTY

| | | |
|-------------|---|--------|
| 200 g/100 g | Listový salát s česnekovým dipem a kuřecími kousky | 149 Kč |
| 200 g/100 g | Marinovaný listový salát s hermelínem a brusinkami | 149 Kč |

*Ke všem zeleninovým salátům servírujeme rozpečené bagetky.
Na přání Vám je připravíme i v bezlepkové variantě.*

MALÁ JÍDLA

| | | |
|-------|---|-------|
| 100 g | Kuřecí řízeček s bramborovou kaší a ovocným kompotem | 99 Kč |
| 100 g | Smažené rybí filé v zrníčkové krustě podávané s bramborovou kaší | 99 Kč |



Relax pod Lysou horou v Beskydech

■ Hotel Sepetná

■ Bungalovy Sepetná

■ RelaxCentrum Sepetná

■ Penzion Sluníčko

■ Chata Měsíček

■ Koupaliště Sluníčko



Jídelní lístek

leden 2019

DEZERTY

| | |
|---|-------|
| Křehký jablečný koláč s karamellem | 99 Kč |
| Čerstvá palačinka s tvarohem a domácí pomerančovou marmeládou | 99 Kč |
| Pohár vanilkové zmrzliny se studenou malinovou omáčkou a šlehačkou | 69 Kč |

Dobrou chuť vám přeje tým restaurace hotelu Sepetná.

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.



■ Hotel Sepetná

■ Bungalovy Sepetná

■ RelaxCentrum Sepetná

■ Penzion Sluníčko

■ Chata Měsíček

■ Koupaliště Sluníčko

Relax pod Lysou horou v Beskydech