



Pondelok, 09. Marec 2020

MAĎARSKÁ KUCHYŇA

POLIEVKA Halászlé (rybacia polievka) (al.4)

1. 120g Maďarský „Segedin“ na bielom víne, domáce kysnuté knedle(al.1,3,7)
2. 120g Paprikáš so zelenou paprikou, prílohou cestovina (al.1,7)
3. 120g Esterházyho roštenka, dusená ryža, kyslé uhorky
4. 120g Maďarské rezne, zemiaková kaša, zeleninový šalát s bylinkovým dipom(al.,1,3,7)
5. 250g Langoše s kyslou smotanou a syrom (al.,1,3,7)



Utorok, 10. Marec 2020

FRANCÚZSKA KUCHYŇA

POLIEVKA Francúzska cibulová

1. 120g Provensálska jahňacina na suchom víne, varené zemiaky s rozmarínom(al.1)
2. 120g Plnené kuracie prsia po francúzsky(kuracia pečeň, orechy, hrozienka, sušené slivky) dusená ryža (al.1,8)
3. 120g Cassoulet (zapečená fazuľa s mäsom) smotanové zemiaky (al.1,3,7)
4. 250g Camembert so slaninkou a medom na francúzsky spôsob, zemiakové hranolky(al.7)
5. 250g Crepes Suzettes (palacinky gratinované na pomarančoch) so zmrzlinou a šľahačkou) (al.,1,3,7)



Streda, 11. Marec 2020

ČESKÁ KUCHYŇA

POLIEVKA Juhočeská kulajda (al.1,7)

1. 120g Pečená bravčová krkovička, dusená červená kapusta, karlovarské knedle (al.1,3,7)
2. 120g Domáca sekaná pečienka, varene zemiaky, kyslé uhorky. (1,3,7)
3. 150g Vizovický špíz, opekané zemiaky, šalát z čerstvej zeleniny(al.4,7)
4. 120g Moravský Flamender, dusená ryža so zeleninou(al.1)
5. 230g Moravské koláče (mak, slivkový lekvár, orechy, tvaroh) 2dl mlieko(al.,1,3,7)



Štvrtok, 12. Marec 2020

TALIANSKÁ KUCHYŇA

POLIEVKA Minestrone (talianska zeleninová polievka) (al.1)

1. 150g Talianske teľacie ragú, domáce zemiakové gnocchi(al.1,3)
2. 150g Hubové rizoto sypané parmezánom, červená repa
3. 150g Teľací steak s grilovanou žltou paprikou, 1/2 dusená ryža, 1/2 opekané zemiaky
4. 250g Ravioli so špenátom a Ricottou(al.7)
5. 220g Capresse šalát s lososom(listový šalát , paradajky prekladané mozarellou, balzamikový ocot)(al.4)



Piatok, 13. Marec 2020

RUSKÁ KUCHYŇA

POLIEVKA Boršč (al.1)

1. 120g Hovädzí Stroganoff s koriandrom, domáce kysnuté knedle(al.1,3,7)
2. 120g Moskovská roštenka, dusená ryža, kyslé uhorky (al.1)
3. 150g Ruská zapečená ryba, varené zemiaky, červená repa s chrenom(al.4,7)
4. 120g Ruské dolky s džemom, kyslou smotanou a zmrzlinou(al.1,3,7)
5. 250g Ruské pelmene (pirohy plnené mletým mäsom) s kyslou smotanou

Alergény

1. Obilniny obsahujúce lepok (tj. pšenica, jačmeň, ovos, spalda, kamut alebo ich hybridné odrody) 2. Kôrovce 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, vrátane laktózy 8. Orechy (mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy) a výrobky z nich 9. Zeler a výrobky z neho 10. Horčica a výrobky z nej 11. Sezamové semená a výrobky z nich 12. Oxid siričitý a siričitany 14. Mäkkýše a výrobky z nich

Reštaurácia **PARÍŽ**

Pôvod mäsa: Kuracie mäso - Brazília

Možnosť objednania polievky z denného menu. 1 porcia : 1,00 €

Váha mäsa je uvedená v surovom stave

Možná platba kartou, akceptujeme všetky stravné listky

PARÍŽ

Denné menu

Hovädzie mäso – Maďarsko

Bravčové mäso – Španielsko

Kacaore mäso – Maďarsko

Zimná 85, Spáisska Nová Ves 052 00, Rezervácie: 0948 272 507 FB: Reštaurácia Paríž, mail: info@restauraciaparis.sk



Alergény

1. Obilniny obsahujúce lepok (tj. pšenica, jačmeň, ovos, spalda, kamut alebo ich hybridné odrody) 2. Kôrovce 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, vrátane laktózy 8. Orechy (mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy) a výrobky z nich 9. Zeler a výrobky z neho 10. Horčica a výrobky z nej 11. Sezamové semená a výrobky z nich 12. Oxid siričitý a siričitany 14. Mäkkýše a výrobky z nich