

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek 3.8.-7.8.2026

Otevírací doba: Pondělí – Pátek: 11:00-14:30

Dotazy a připomínky adresujte na info@fgoperating.cz

- Pondělí:** Polévka: Rajská s bazalkou (rajčatový protlak, cibule, bazalka, směs koření)
Menu A8: Kuřecí steak Hawai, zeleninový salát (kuřecí prsa, ananas, eidam) (1)
Menu A7: Kuřecí steak Hawai, hranolky (kuřecí prsa, ananas, eidam) (1)
Menu B5: Vepřová kýta po námořnicku, houskový knedlík (vepřová kýta, cibule, feferonky, rajčatový protlak) (1,3,7)
Menu B4: Kuřecí Švej-ču-žou, rýže (kuřecí prsa, hlávkové zelí, pórek, solamyl, sójová omáčka) (6)
Menu C1: Špagety Bolognese (těstoviny, mletá vepřová kýta, rajčatový protlak, česnek, eidam) (1,3,7)
- Úterý:** Polévka: Slepičí vývar s kapáním (směs zeleniny, vejce, krupice) (1,3,9)
Menu A8: Řízečky z vepřové panenky, zeleninový salát (1,3,7)
Menu A7: Řízečky z vepřové panenky, Lyonské brambory (1,3,7)
Menu B5: Svíčková omáčka s hovězím masem, houskový knedlík (hovězí kýta, kořenová zelenina, smetana, směs koření) (1,3,7,9)
Menu B4: Kuřecí prsa s šalotkovým přelivem, bramborová kaše (kuřecí prsa, šalotka, bílé víno, mléko, sůl, pepř) (1,7,12)
Menu C1: Gnocchi Pomodoro sypané sýrem (bramborové noky, rajče, bazalka, šalotka, česnek, eidam) (1,3,7)
- Středa:** Polévka: Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a vejcem (směs zeleniny, játra) (1,3,9)
Menu A8: Krůtí prsa s houbovým přelivem, fazolky se slaninou (krůtí prsa, žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,7)
Menu A7: Krůtí prsa s houbovým přelivem, šťouchané brambory (krůtí prsa, žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,7)
Menu B5: Pečená vepřová kýta, houskový knedlík, kapustové zelí (vepřová kýta, kapusta, směs koření) (1,3,7)
Menu B4: Kuřecí kousky v jemné sójové omáčce, rýže (kuřecí prsa, sójová omáčka, solamyl) (6)
Menu C1: Borůvkový velký knedlík s cukrem, tvarohem, a máslem (1,3,7)
- Čtvrtek:** Polévka: Zelná s uzeninou (zelí, brambory, smetana, mléko, uzenina, směs koření) (1,3,7)
Menu A8: Kuřecí špíz, grilovaná zelenina (kuřecí prsa, slanina, paprika, cibule)
Menu A7: Kuřecí špíz, krokety (kuřecí prsa, slanina, paprika, cibule)
Menu B5: Burgundská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí kýta, cibule, mrkev, rajčatový protlak, červené víno, směs koření) (1,3,7,9,12)
Menu B4: Kuřecí prsa s pórkem a houbami, rýže (kuřecí prsa, pórek, žampiony, směs koření) (1)
Menu C1: Karbanátek, vařené brambory, okurka (mletá vepřová kýta, česnek, strouhanka, vejce, směs koření) (1,3,7)
- Pátek:** Polévka: Čínská pálivá (mrkev, pórek, černé houby, vejce, sójová omáčka, chilli) (3,6)
Menu A8: Vepřová panenka ve vinné omáčce, fazolky se slaninou (1,12)
Menu A7: Vepřová panenka ve vinné omáčce, hranolky (1,12)
Menu B5: Gyros, vařené brambory, tzatziki (kuřecí prsa, jogurt, okurka, kopr, česnek, směs koření) (7)
Menu B4: Kuřecí ve sladkokyselé omáčce, rýže (kuřecí prsa, ananas, směs zeleniny, solamyl, směs koření)
Menu C1: Šunkofleky, okurka (těstoviny, uzené maso, vejce, cibule, mléko, sůl, pepř) (1,3,7)

Polévka 26,-Kč Menu A 125,-Kč Menu B 117,-Kč Menu C 107,-Kč

Gramáž masa v syrovém stavu: 120g, gramáž přílohy: 200g.

Číslo v závorce označují čísla na seznamu alergenů, Informace o alergenech u výdejního místa

MENZA/Restaurant Volha, K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 776266031, www.menzavolha.cz

Platnost 3.8.-7.8.2026

Zpracoval: Josef Fiala – kuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel