

# PŘÍLOHY

## A. Příloha 1 – Restaurace Chutnoff

### A.1 Hlavní jídla v restauraci Chutnoff



**Masové pelmeně, 10/15/20 ks**  
Domácí taštičky z výběrového vepřového a hovězího masa a firemních ingrediencí. Podáváme s máslem a smetanou.

**Tradiční vareniky, 10 ks**  
Jsou připraveny šikovnými rukama našich kuchařů z domácího těsta, náplň je z brambor a žampionů. Podáváme s máslem a smetanovou omáčkou.

**Kyjevský kotlet, 250 g**  
Legendární jídlo. "Obálka" z kuřecích prsíček s uvnitř zabalenou jemnou omáčkou z másla a bylinek.

**Opravdové pikantní gruzinské Chinkali, 5 ks**

**Smažený kuřecí řízek, 150 g**  
Klasický šťavnatý kuřecí řízek s plátkem citronu.

**Kuřecí gratin, 500 g**  
Kuřecí maso a žampiony na smetanové omáčce, zapečené s domácím bramborem a sýrem

Obr. 1 – Hlavní jídla v restauraci Chutnoff [15]

### A.2 Výběr pirožek restaurace Chutnoff



**Vždy pro Vás máme čerstvě upečené pirožky:**

- Se špenátem a sýrem	23 Kč
- S kuřecím masem a žampiony	28 Kč
- S mletým masem a vejcem	28 Kč
- Se třemi druhy sýra	29 Kč

**Na objednávku rádi upečeme i další druhy:**

- s bramborem a žampiony	23 Kč
- se zelím a vejcem	23 Kč

Obr. 2 – Výběr pirožek restaurace Chutnoff [17]

### A.3 Výběr pirohů v restauraci Chutnoff

	<b>Kuřecí maso a žampiony, 250 g</b> Delikátní směs z kuřecích prsíček a žampionů na smetaně Cena celého pirohu (1 kg) je 260 Kč
	<b>Losos a špenát, 250 g</b> Vyvážená kombinace čerstvého a uzeného lososa, špenátu a smetany Cena celého pirohu (1 kg) je 370 Kč
	<b>Zelí a vejce, 250 g</b> Dušené zelí s nasekaným vajíčkem na náš způsob. Cena celého pirohu (1 kg) je 140 Kč
	<b>Brambory a žampiony, 250 g</b> Šťouchaná brambory se žampiony a cibulkou. Velmi chutný a sytý piroh. Cena celého pirohu (1 kg) je 140 Kč
	<b>Maso a vejce, 250 g</b> Klasická masitá náplň z hovězího a vepřového masa a nasekaným vejcem. Cena celého pirohu (1 kg) je 230 Kč
	<b>Tvaroh a rozinky, 250 g</b> Sladká vanilková tvarohová náplň s rozinkami Cena celého pirohu (1 kg) je 190 Kč
	<b>Lesní ovoce, 125 g</b> Jednoduchá, ale výborná náplň - lesní ovoce a cukr. Podáváme s čerstvou šlehačkou. Cena celého pirohu (1 kg) je 230 Kč
	<b>Čerstvá jablka a skořice, 125 g</b> Klasická směs jablek a skořice. Podáváme s čerstvou šlehačkou. Cena celého pirohu (1 kg) je 190 Kč

Obr. 3 – Výběr pirohů v restauraci Chutnoff [16]

## B. Příloha 2 – Restaurace Loft N8

### B.1 Část jídelního lístku restaurace Loft N8

#### NAŠE SPECIALITY / OUR SPECIALTIES

##### **300g Plov\* 185,-**

výběrová rýže, jehněčí maso, mrkev, koření a česnek

##### **300g Plov\* 185,-**

the selected rice, lamb meat, carrot, aroma spices and garlic

##### **300g Manty podávané s kyselou smetanou nebo adžikou (1,7)**

tenké těsto připravované na páře, plněné:

- mletým hovězím masem, brambory a cibulí 180,-
- mletým jehněčím masem a cibulí 225,-
- vegetariánské s dýní, brambory a cibulí 170,-

##### **300g Manty served with cream or adzhika (1,7)**

steamed pastry filled with:

- mild beef meat, potato and onion 180,-
- mild lamb meat and onion 225,-
- Vegetarian with pumpkin, potato and onion 170,-

##### **300g Vareniki (1,7) 125,-**

těstovinové taštičky, plněné bramborami a cibulí, podávané s zakysanou smetanou a restovanou cibulkou

##### **300g Vareniki (1,7) 125,-**

delicious boiled stuffed dumplings filled with beef mince, served with sour cream

##### **260g Pelmeni (1,7) 155,-**

těstovinové taštičky, plněné mletým hovězím masem, podávané s zakysanou smetanou

##### **260g Pelmeni (1,7) 155,-**

delicious boiled stuffed dumplings filled with beef mince, served with sour cream

*Obr. 4 – Část jídelního lístku restaurace Loft N8 [18]*

## C. Příloha 3 – Restaurace Dnister

### C.1 Část jídelního lístku restaurace Dnister

*Domáci ukrajinská a mezinárodní kuchyně*

28)	15 ks «Varenyky» - «Varenyky» plněné bramborem 99,- - «Varenyky» plněné bramborem, sypané smaženou cibulkou a hříbky 139,- - «Varenyky» plněné tvarohem (slaným / sladkým) 129,-
29)	20 ks «Pelmeně» (taštičky plněné mletým masem, polité máslem) 120,-
30)	4 ks «Krendeli» (palačinky plněné mletým masem) 125,-
31)	0,45l «Čanachy» v hliněném kotlíku 129,- (vepřové maso, brambory, fazole, paprika, česnek)
32)	150g «Vidbyvna» (řízek), zabalený do křupavého těstíčka 125,- (kuřecí nebo vepřová)
33)	8 ks «Deruny» (bramboráčky) se zakysanou smetanou 119,-
34)	4 ks Běloruské «Kolduny» (bramboráčky plněné mletým masem) 149,-
35)	350g «Holubci» (zelný list, plněný mletým masem a rýží) 135,- s houbovou nebo rajčatovou omáčkou
36)	200g «Kotlety Karpaty» 145,- (karbanátky, plněné houbami, smažené v křupavém těstíčku)
37)	150g «Kotleta po- kijevisky» 135,- (smažena kuřecí kapsa, plněná bylinkovým máslem)
38)	200g «Šašlik» na levovém grilu (špíz) se slaninou, cibulí a paprikou (vepřový nebo kuřecí)
39)	400-500g «Kuřata Tabaka» 189,-
40)	200g «Stroganoff» mix 135,- (kuřecí a vepřové maso, cibule, kyselá okurka, protlak, smetana)
41)	250g «Žuljen» (kuřecí maso, žampiony, cibule, sýr, smetana) 135,- zapečený v hliněném kotlíku
42)	200g Dušená kuřecí játra s cibulkou a smetanou 125,-

Obr. 5 – Část jídelního lístku restaurace Dnister [19]

#### **D. Seznam použité literatury příloh**

- [15] Jídelní lístek - hlavní jídla. *Pirohy - Chutnoff* [online]. ©2014-2019 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.chutnoff.cz/jidelni-listek/hlavni-jidla.html>
- [16] Jídelní lístek - pirohy. *Pirohy - Chutnoff* [online]. ©2014-2019 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.chutnoff.cz/jidelni-listek/pirohy.html>
- [17] Jídelní lístek - pirožky. *Pirohy - Chutnoff* [online]. ©2014-2019 [cit. 2019-04-06]. Dostupné z: <http://www.chutnoff.cz/jidelni-listek/pirozky.html>
- [18] Jídelní lístek; Loft N8 Prague. *Loft N8 Prague; Restaurant & Shisha Lounge* [online]. [cit. 2019-01-06]. Dostupné z: <http://www.loftn8.com/jidelni-listek/>
- [19] Menu CZ. *Restaurace Dnister* [online]. [cit. 2019-04-06]. Dostupné z: <http://restaurace-dnister.cz/menu-cz.html>