

Originální japonská kuchyně

KAŽDÝ PRACOVNÍ DEN OCHUTNEJTE JEDNO POLEDNÍ MENU 95,- Kč

KROKETY A GOBO ROLÁDKY



- Silně propečené krokety se sojovými fazolemi, vařené Gobo (japonská kořenová zelenina) a pórek rolovaný s tenkým plátkem vepřového masa, rýže a salátu.

Sojové fazole jsou velmi výživné a mají protirakovinové účinky. (Krokety jsou vyrobeny ze sojových fazolí.) „Gobo roládky“ jsou „kořením“ japonské kuchyně. Vychutnejte si tradiční japonskou domácí specialitu

CHICKEN NAMBAN



-Dozlatova osmažené kuřecí kousky marinované ve speciální sladkokyselé omáče výborné chuti , vyrobené z vinného octa, cukru a sojové omáčky. Servírované s tatarskou omáčkou a krájeným zelím, rýže.

Jeden z typických pokrmů jihu Japonska.

KARA AGE



- Dozlatova osmažené kuřecí maso se sójovou omáčkou, zázvorem a česnekem, rýže, zelený salát.

Typické japonské jídlo. Česnek a zázvor mají blahodárné účinky na lidský organismus.

YAKI NIKU



Vepřové se speciální japonskou omáčkou. Grilované plátky vepřového masa ve speciální japonské omáče s rýží a salátem.

Znameníť a chutný pokrm. Vychutnejte si japonské grilování

OROSHI YAKINIKU



- Restované kousky hovězího na čínském zelí se strouhanou japonskou ředkvi a japonskou citrusovou sojovou omáčkou, rýže.

Tato kombinace restovaného hovězího s citrusovou sojovou omáčkou má nejen skvělé nutriční hodnoty, ale i výborně chutná.

YAKI UDON



Smažené nudle Udon, tenké plátky hovězího masa, Gobo (jap. kořenová zelenina) a cibule.

Typické japonské nudle . Kořeněné sojovou omáčkou a 7-mi druhy čili.Vychutnejte si nudle v japonském stylu.

SHOGA YAKI



- Grilované tenké plátky vepřového se zázvorem a krájeným zelím, rýže, nakládaná ředkev.

Tradiční japonské jídlo, velmi dobře vyvážené a dietní.

BEEF CURRY



- Hovězí maso na kari s mrkví, cibulí, bramborami a vařenou rýží, salát, japonská nakládaná zelenina.

Tradiční a velmi oblíbené jídlo v Japonsku. Kari koření je typické svou zvláštní chutí a má pozitivní účinky na játra.

YAKISOBA



-Pokrm je připraven smícháním smažených nudlí, vepřového masa a zeleniny. Okořeněn speciální Yakisoba omáčkou. Navrch podáváme mořské řasy (Aonori), jež zvýrazní chuť jídla.

Jedno z nejoblíbenějších japonských jídel.

MENCHI KATSU



-Dozlatova osmažené mleté vepřové placičky s cibulí, obalené v originální japonské chlebové strouhance, sojová omáčka, japonské koření, zelí, rýže.

Menchi Katsu je jedno z nejvíce oblíbených japonských domácích jídel. Je to japonský styl kuchyně "Kalbos". Užijte si šťavnaté maso společně s kečupovou chutí.



**** Hotel & Congress centre
PRIMAVERA

PRIMAVERA HOTEL & CONGRESS CENTRE
tel.: +420 378 020 500; fax: +420 378 020 501; email: info@primaverahotel.cz;
Nepomucká 128, 326 00 Plzeň