

Echte Japanische Küche

Kosten Sie jeden Arbeitstag ein MITTAGSMENU 95,- CZK

KARTOFFELKROKETTEN UND GOBO ROULADEN



-Durchgebackene
Kartoffelkroketten mit
Sojabohnen, gekochtes Gobo
(japanische Wurzelgemüse) und
Porree mit dünnem Schweinefilet,
Reis und Salat gerollt

*Sojabohnen sind sehr nahrhaft und
haben Antikrebswirkungen. (Die
Kartoffelkroketten sind aus
Sojabohnen). „Gobo Rouladen“ sind
„das Gewürz“ der japanischen Küche.
Kosten Sie die traditionelle
hausgemachte japanische Spezialität*

CHICKEN NAMBAN



Goldgebratene
Hähnchenstückchen, die in
süßsaurer Sauce (Weinessig,
Zucker, Sojasauce) mariniert sind
, mit Mayonaisesauce,
geschnittenem Kraut und Reis.

Typisches Gericht in SüdJapan.

KARA AGE



Goldgebratenes Hähnchenfleisch
mit Sojasauce, Ingwer und
Knoblauch, Reis, Blattsalat.

*Typisches japanisches Gericht. Ingwer
und Knoblauch haben wohlhabende
Wirkung für Organismus.*

YAKI NIKU



Das Schweinefleisch mit der
Spezielle japanische Sauce.
Gegrillte in Scheiben
geschneidete Schweinefleisch mit
der Spezielle japanische Sauce mit
reis und Salat.

*Es ist eine herrliche und leckere
Speise. Genießen Sie das japanische
Grillen.*

OROSHI YAKINIKU



Gedünstete Rindfleischstückchen
auf Chinakohl mit geriebenem
japanischem Rettich und
japanischer Zitrussojasauce, Reis.

*Gedünstetes Rindfleisch mit
Zitrussojasauce hat nicht nur ein hoher
Nährwert, sondern schmeckt sehr gut.*

YAKI UDON



Geröstete Udon Nudeln, zarte
Scheiben des Rindfleisches,
GOBO (japanische
Wurzelgemüse) und zwiebel.
Typische japanische Nudeln.
Scharfes mit soja Sauce und 7
chilli Typen.

*Genießen Sie die Nudeln im japanische
Stil.*

SHOGA YAKI



Gegrilltes Schweinefilet mit
Ingwer und geschnittenen
Chinakohlblättern, Reis,
eingemachter Rettich.

*Traditionelles japanisches Gericht, der
ausgeglichen und diät ist..*

BEEF CURRY



Rindfleisch auf Curry mit
Karotte, Zwiebel und Kartoffeln
mit gekochtem Reis, Blattsalat,
japanisches eingemachtes
Gemüse.

*Traditionelles und im Japan beliebtes
Gericht. Curry ist typisch dank
besonderem Geschmack und hat positive
Wirkung für Leber.*

YAKISOBA



Backnudeln, Schweinefleisch und
Gemüse wird eingemischt, mit
Yakisoba Sauce
gewürzt. Meeressalgen
unterstreichen den Geschmack
dieses Gerichtes.

*Es handelt sich um ein der beliebtesten
Gerichte der japanischen Küche.*

MENCHI KATSU



Gebratene Hackfleischpuffer mit
Zwiebel, in echter japanischer
Brotbrösel paniert, Sojasauce,
japanisches Gewürz, Kraut, Reis.

*Menchi Katsu ist eine von meist
beliebten Hausmannkost. Es handelt
sich um japanischen
Küchenstill "Kalbos". Genießen Sie
saftiges Fleisch mit knusprigem
Geschmack.*



**** 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