

Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 9.12.2024

Polievka:	Zemiaková na kyslo s kôprovým olejom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle aglio olio peperoncino s grilovaným kuracím mäsom, parmezán, rukola.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Marinované grilované kuracie prsia, s gréckym šalátikom a pečenými zemiakmi a dipom zo syru feta.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka na omáčke z hnedých šampiňónov, ryža s bylinkami.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	Utorok: 10.12.2024		
Polievka:	Tekvicová krémová s opraženými tekvicovými semiačkami.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Strapačky s kyslou kapustou a prepečenou slaninkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a broskyňovým kompótom.	250g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečená krkovička na cibuli a cesnaku zapečená smotanou so syrom Eidam, ryža, nakladaná červená paprika.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, taška **0,01** (**Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko**)Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5. Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 11.12.2024

	3tieda, 11,12,2024		
Polievka:	Fazuľová s domácou údenou klobáskou a zemiakmi.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Francúzske zemiaky s vajíčkom, klobáskou, tatárska omáčka.3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Gyros - vykostené kuracie stehná s pečenými zemiakmi, tzatziky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	"American burger" naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečné s čedarom, slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, paradajkou, šalátom, červenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky.1,3,7,11	150g 100g	7,50€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	Štvrtok: 12.12.2024		
Polievka:	Brokolicová krémová s krutónmi.1,7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Turkey quesadilla s dlhopečeným morčacím mäsom, červenou fazuľou, šalátom a paradajkou, hranolky, kyslá smotana, guacamole.1	350g	7,00€
MENU č.2:	Fajitas z kuracieho mäsa s farebnou paprikou na dlhozrnnej ryži, fritovaná tortilla.1	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečné bravčové na cibuli a cesnaku na hubovej omáčke, štúchané zemiaky.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	Piatok: 13.12.2024		
Polievka:	Cibuľačka s krutónmi.1	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín marinovaný v bylinkovom oleji, pečená zelenina, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	6,50€
MENU č.2:	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou posypané sézamom.6,11	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Beef burrito s dlhopečeným marinovaným hovädzím s mexickou ryžou, s červenou fazuľou, kukuricou, cibuľou a syrom cheddar.1,7	350g	7,00€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, taška **0,01** (**Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko**)Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5. Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše