

## Denné menu V PLZNIČKE

Pondelok: 03.11.2025

Polievka:	Gulášová so zemiakmi.	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou s pečenými kúskami kuracieho mäsa, syr parmezán.1,3,7		6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích pŕs na ratatouille zelenine, pečené zemiaky.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka na hríbikovej omáčke, ryža s bylinkami.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Kuracie stripsy v pivnom cestíčku, mastené zemiaky a blue cheese. 1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	K obedovému menu sí vychtnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€	•	
	Utorok: 4.11.2025		
Polievka:	Utorok: 4.11.2025 Brokolicová krémová s nivovými krutónmi. 1, 3, 7	0,331	1,50€
Polievka:		<i>0,33l</i> 0,33l	1,50€ 1,50€
Polievka: MENU č.1:	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi. 1, 3, 7	•	•
	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi. 1, 3, 7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi. 1, 3, 7  Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10  Bravčové lasagne Bolognese podávané s omáčkou Quattro Formaggi.1,3,7  Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným kuracím	0,33l 350g	1,50€ 6,50€
MENU č.1: MENU č.2:	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi. 1, 3, 7  Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10  Bravčové lasagne Bolognese podávané s omáčkou Quattro Formaggi.1,3,7  Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným kuracím steakom marinovaný v bylinkovom peste( tymián, rozmarín, petržlen).7	0,33l 350g 350g	1,50€ 6,50€ 6,50€

K obedovému menu sí vychtnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Cena polievky z denného menu 1,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ 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: 05.11.2025

Polievka:	Zoloninový krám 9	U 331	1 504					
ronevka:	Zeleninový krém 9	0,331	1,50€					
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€					
MENU č.1:	Vyprážaný karfiol s varenými zemiakmi s pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€					
MENU č.2:	Morčacie stehno pečené so slaninou, šampiňónová ryža, kyslá uhorka.	150g 200g	7,00€					
MENU č.3:	"Pulled pork burger" s dlhopečeným trhaným bravčovým, kyslá uhorka, viedenská cibuľa, naša majo, slaninková omáčka, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	7,50€					
MENU č.4:	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€					
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€					
	K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€							
	Štvrtok: 06.11.2025							
Polievka:	Fazuľovica s údeným mäsom.7	0,331	1,50€					
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€					
MENU č.1:	Crispy chicken wrap- vyprážané kuracie stripsy s paradajkou, šalátom, hranolky, cesnakový dressing.1, 7	350g	7,00€					
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno so slaninkovo- žemľovou plnkou, ryža, domáci slivkový kompót.		6,50€					
MENU č.3:	Pečený steak z bravčovej krkovičky na slaninkovej- omáčke a s pečenými baby zemiakmi.7		6,50€					
MENU č.4:	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€					
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€					
	K obedovému menu si vychtnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€							
	Piatok: 07.11.2025							
Polievka:	Cesnaková so šunkou a celestínskymi rezancami. 1, 3, 7	0,331	1,50€					
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€					
MENU č.1:	Vyprážaný syr Eidam, varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou,tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€					
MENU č.2:	Pečený steak z kuracieho mäsa marinovaný v gréckom jogurte a bylinkách podávaný s grilovanými cherry paradajkami s červenou cibuľou a dressingom zo syra Feta, opekané zemiaky.7	150g 200g	6,50€					
MENU č.3:	Mexický hovädzí guláš s hráškom, syrom a ryžou.7	150g 200g	7,00€					
MENU č.4:	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€					
Dezert:	Čokoládový fondánt s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€					

Cena polievky z denného menu **1,50**€ cena balného *menu box 0,60*€, polievka **0,40**€ 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