



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 5.1.2026

Polievka:	Tekvicový krém s praženými tekvicovými semiačkami.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Kung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo.5,6	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia na fazuľkových luskoch pripravených na šalotke, pučené zemiaky so slaninkou.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Lasagne plnené s mozzarellou, baby špenátom, paradajkami a mletým bravčovým mäsom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Utorok: 6.1.2026

Polievka:	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Kurací závitok plnený slivkou, slaninkou a baby špenátom, podávaný s demi-glace omáčkou a ryžou.	350g	7,00€
MENU č.2:	Chrumkavý vyprážaný rezeň z bravčového karé na zemiakovej kaši, kyslé uhroky.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Otvorené od 11:30

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **1€**, taška **0,01** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovice, 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 siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 7.1.2026

Polievka:	Cesnakový krém s krutónmi. 1,3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Francúzske zemiaky s vajíčkom, klobáskou a údeným mäsom, nakladaná uhorka.3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilované vykostené kuracie marinované v gyros korení, pečené zemiakové dukáty, tzatziky.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	“American burger” naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečné s čedarom, slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, paradajkou, šalátom, červenou cibulou, BBQ omáčkou, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Knedlo, vepřo, zelo - pečené bravčové na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou. 1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

K obedovému menu si vychítnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 8.1.2026

Polievka:	Kulajda 1, 3, 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Quesadilla z kuracieho mäsa s červenou cibulou, fazuľou, kukuricou, koriander, mozzarella, kyslá smotana, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Fajitas z kuracieho mäsa s farebnou paprikou na dlhozrnnnej ryži, fritovaná tortilla.1	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Trhané pečené morčacie vykostené stehno podávané na pečených zemiakoch s cheddar omáčkou.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Knedlo, vepřo, zelo - pečené bravčové na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou.	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

K obedovému menu si vychítnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 9.1.2026

Polievka:	Šošovicová na kyslo s párkom 1, 7, 13	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín na grilovananej zelenine s baby zemiakmi, cesnakový dresing.7	120g 200g	7,00€
MENU č.2:	Krémové hráškové rizoto s kuracími prsiami a parmezánom. 7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panennky na slaninkovo- hubovej omáčke, bylinková ryža.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Knedlo, vepřo, zelo - pečené bravčové na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou. 1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondánt s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

