



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 16.2.2026

Polievka:	Hrachová s kari a zeleninou	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný kurací steak na maslových gnocchi s jemnou šalviovou omáčkou, parmezán.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Tradičný domáci karbonátok s bezlaktózovou zemiakovou kašou a kyslou uhorkou.1,3	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pomaly dusené hovädzie ragú na poľovnícky spôsob s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Grilovaný steak z tuniaka na jemnej citrónovo-maslovej omáčke s pečenou cuketou a jasmínovou ryžou.4,7	150g 200g	8,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

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

Utorok: 17.2.2026

Polievka:	Paradajkový krém s bazalkou	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Bryndzové halušky s prepečenou slaninkou a jarnou cibuľkou.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Belehradský kurací rezeň (prírodný) s domácim lečom a varené zemiakmi.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dusené hovädzie mäso s kôprovou omáčkou, domáca parená knedľa.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Grilovaný steak z tuniaka na jemnej citrónovo-maslovej omáčke s pečenou cuketou a jasmínovou ryžou.4,7	150g 200g	8,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

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

Cena polievky z denného menu 2,50€ 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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše