

Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 23.06.2025

	Pondelok; 23.06.2025		
Polievka:	Karfiolová krémová s krutónmi.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 a údeným mäsom, nakladaná uhorka.3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečený kurací steak podávaný na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami pečené zemiaky, cesnaková majo.3		6,50€
ΜΕΝU č.3:	Tekvicové krémové risotto s grilovanou filetovanou bravčovou panenkou so syrom Parmezán.7	350g	7,00€
MENU č.4:	Mix šalátových listov s redkvičkou, uhorkou, cibuľkou šalotka so stripsami z kuracieho mäsa obalených v panko strúhanke s jemným medovo - horčicovým vinaigrette.7,10	350g	7,00€
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€		
	Utorok: 24.06.2025		
Polievka:		0,331	1,50€
Polievka:	Utorok: 24.06.2025		1,50€ 1,50€
Polievka: MENU č.1:	Utorok: 24.06.2025 Šošovicová na sladko- kyslo.7	0,331	•
	Utorok: 24.06.2025 Šošovicová na sladko- kyslo.7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10 Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou, s grilovanými kúskami marinovaného morčacieho mäsa, s konfitovanými cherry paradajkami a syrom	<i>0,33l</i> 0,33l	1,50€
MENU č.1:	Utorok: 24.06.2025 Šošovicová na sladko- kyslo.7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10 Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou, s grilovanými kúskami marinovaného morčacieho mäsa, s konfitovanými cherry paradajkami a syrom Parmezán.1,3,7 Steak z kuracieho mäsa na zemiakovom pyré s anglickou zeleninou a	0,33l 0,33l 350g	1,50€ 6,50€
MENU č.1: MENU č.2:	Utorok: 24.06.2025 Šošovicová na sladko- kyslo.7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10 Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou, s grilovanými kúskami marinovaného morčacieho mäsa, s konfitovanými cherry paradajkami a syrom Parmezán.1,3,7 Steak z kuracieho mäsa na zemiakovom pyré s anglickou zeleninou a bylinkovou omáčkou.7	0,33l 0,33l 350g 150g 200g 150g	1,50€ 6,50€ 6,50€

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

Streda: 25.06.2025

	3t1etta, 23,00,2023		
Polievka:	Desiatová 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:	Tagliatelle s prosciuttom crudom a cesnakom, sušenými paradajkami, baby špenátom a parmezánom.1,3,7		6,50€
MENU č.2:	Kuracie prsia na červenom kari so zeleninou a ryžou.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Orava Burger z hovädzieho mäsa zapečeného syrom encián, oravskou slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, cibuľovým krúžkom, slaninkovou omáčkou a hranolkami.1,3,7,11		
MENU č.4:	Mix šalátových listov s redkvičkou, uhorkou, cibuľkou šalotka so stripsami z kuracieho mäsa obalených v panko strúhanke s jemným medovo - horčicovým vinaigrette.7,10	350g	7,00€
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€		
	Štvrtok: 26.06.2025		
Polievka:	Polievka z mixu lesných húb so zemiakmi.	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Mexico chicken wrap- dlhopečené marinované kuracie s paradajkou, rukolou, kukuricou a cesnakovou majo, hranolky, cesnakový dressing.1,7		7,00€
MENU č.2:	Zemiaková placka s kyslou kapustou a údenou krkovičkou.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Kuracia roládka plnená zeleninovou zmesov v slaninkovom kabátiku s omáčkou demiglace a ryžou, malý listový šalátik.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Mix šalátových listov s redkvičkou, uhorkou, cibuľkou šalotka so stripsami z kuracieho mäsa obalených v panko strúhanke s jemným medovo - horčicovým vinaigrette.7,10	350g	7,00€
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€		
D-111	Piatok: 27.06.2025	0.221	4 500
Polievka:	Tekvicový krém s praženými tekvicovými semiačkami.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l 120g	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín na grilovanej zelenine s baby zemiakmi, cesnakový dresing.7		6,50€
MENU č.2:	Trhané pečené morčacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Rezance z hovädzej sviečkovice s restovanou zeleninou, šampiňónmi, sladkou chilli omáčkou a sézamom, jazmínová ryža.6,11	120g 200g	7,90€
MENU č.4:	Mix šalátových listov s redkvičkou, uhorkou, cibuľkou šalotka so stripsami z kuracieho mäsa obalených v panko strúhanke s jemným medovo - horčicovým vinaigrette.7,10	350g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondánt s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€