



# Denné menu v PLZNIČKE

**Pondelok: 29.12.2025**

<b>Polievka:</b>	Cesnaková krémová s krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Gnocchi v syrovej omáčke s listami čerstvého baby špenátu, prosciutto Crudo a sušenými paradajkami.1,3,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Steak z kuracích prs na pečenej zelenine na bylinkách, baby zemiak v šupke omastený maslom, tatárska omáčka.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Stroganov z hovädzieho mäsa s lebo bez smotany, s grilovanými šampiňónmi ryža.	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

**Utorok: 30.12.2025**

<b>Polievka:</b>	Paradajková s bazalkovým pestom a syrom Parmezán.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážaný karfiól s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Kuracia rolka plnená syrom feta, sušenou paradajkou na zemiakovej kaši, malý listový šalátik.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Filetovaná bravčová panenka na krémovom tekvicovom rizote s parmezánom a tekvicovými jadierkami.7	350g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Cena polievky z denného menu **2,50€ bez hlavného jedla**, cena balného **1,00€**, 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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

✧ ✧ *Prajeme Šťastný nový rok!* ✧ ✧

**Piatok: 02.01.2026**

<b>Polievka:</b>	Hrachová so zemiakmi a majoránkou.1	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážané syrové duo (hermelín, živočíšny eidam), varené zemiaky s pažitkou a maslom, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a zaváraným ovocím.	260g 200g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.3:</b>	Pečená filetovaná bravčová panenka na omáčke zo zeleného korenia a brandy, zemiaková kaša.7	150g 200g	<b>7,50€</b>
<b>Dezert:</b>	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	<b>3,90€</b>

Cena polievky z denného menu **2,50€ bez hlavného jedla**, cena balného **1,00€**, 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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše