



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 06.10.2025

Polievka:	Paradajková s bazalkovým olejom a syrom parmezán	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiól s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Černohorský kurací rezeň posypaný údeným syrom na zemiakovej kaši, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Filetovaná bravčová panenka na krémovom tekvicovom rizote s rukolou, parmezánom a tekvicovými jadierkami.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Grilované rebrá z prasiatka potreté BBQ omáčkou, chrumkavá šalotka, jarná cibuľka, domáce hranolky a coleslaw z červenej kapusty. 1, 6, 7, 10	300g 200g	7,50€
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€

Utorok: 07.10.2025

Polievka:	Boršč s alebo bez smotany.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Domáce zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou, jarná cibuľka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Gazdovský kurací špízik so cibuľkou, slaninkou a klobáskou, pečené baby zemiaky, uhorkový šalátik.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Španielský vtáčik z hovädzieho mäsa, plnený vajíčkcom, domácou klobáskou a nakladanou uhorkou, ryža, nakladaná uhorka.3	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Grilované rebrá z prasiatka potreté BBQ omáčkou, chrumkavá šalotka, jarná cibuľka, domáce hranolky a coleslaw z červenej kapusty. 1, 6, 7, 10	300g 200g	7,50€
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€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 08.10.2025

Polievka:	Brokolicový krém s cesnakovými chlebovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Lasagne s kuracím mäsom, paradajkami, baby špenátom, mozzarellou, preliate omáčkou z čerstvých paradajok, rukola.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs na ratatouille zelenine, ryža.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Triple bacon burger grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar, pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, červenou cibuľou, cibuľovo - slaninkovým džemom, sekanou slaninkou, slaninkovou majonézou.1, 3, 7,	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Trhané pečené kačacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste. 1,3	120g 200g	7,50€
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: 09.10.2025

Polievka:	Fazuľová so zemiakmi a klobáskou 1, 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s krémovo -syrovou omáčkou, sušenými paradajkami, baby špenátom, prosciuttom crudom a parmezánom.1,3,7	350g	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:	Grilovaný steak z bravčovej panenky na omáčke zo zeleného korenia a brandy, ryža s bylinkami.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Trhané pečené kačacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste. 1,3	120g 200g	7,50€
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€

Piatok: 10.10.2025

Polievka:	Zemiaková na kyslo so šampiňónovým chipsom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Pečený hermelín v lístkovom ceste s brusnicami a varenými zemiakmi, tatárska omáčka.1,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na čiernom pive Master s tymiánom, ryža, kyslá obloha.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Živánske bravčové pečené kúsky na cibuli a cesnaku, farebnej paprike a slanine, domáca klobáska s pečenými zemiakmi v šupke, tatárska omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Trhané pečené kačacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste. 1,3	120g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

