



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 1.12.2025

Polievka:	Cesnaková krémová 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:	Bryndzové halušky s prepečenou slaninkou, našou domácou klobáskou a jarnou cibul'kou.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážané kuracie stripsy obalené v panko strúhanke s hranolkami a sweet chilli dressingom.1,3	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku zapečené smotanou so syrom Eidam, ryža, nakladaná červená paprika.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7,9	150g 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: 2.12.2025

Polievka:	Boršč s alebo bez smotany.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s grilovanými kuracími prsiami na hríbkovej omáčke, Parmezán.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené marinované morčacie vykostené stehno na burgundskej zelenine, zemiaková kaša, jarná cibul'ka.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dlhopečené trhané bravčové na pečených amerických zemiakoch, salsa z mexickej fazule, paradajok, červenej cibule a koriandru.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7,9	150g 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 **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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 3.12.2025

Polievka:	Brokolicová krémová s nivovými 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:	Lasagne Bolognese s mletým bravčovým mäsom s paradajkami, baby špenátom a syrom mozzarella preliate omáčkou z čerstvých paradajok.1,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie prsia na jemnej omáčke z dijónskej horčice s bylinkovou ryžou, malý listový šalátik. 7,9,10	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	“Cheese burger”- BBQ omáčka, kyslá uhorka, hermelín, pečené hovädzie zapečené slaninkou a syrom čedar pečená cibuľa, BBQ dressing, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.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 vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 4.12.2025

Polievka:	Hrachová s klobáskou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Pizza wrap” plnený syrom mozzarella, kuracím trhaným mäsom, čiernymi olivami, paradajkou, rukolou, prosciuttom, hranolky, paradajková salsa.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie prsia so slaninkou na jemnej šalviovvej omáčke s bylinkovou ryžou. 7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Švédske mäsové guľičky so zeleným hráškom, varenými baby zemiakmi v šupke s jemnou smotanovo - horčicovou omáčkou, brusnice. 1, 3, 7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka. 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 vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 5.12.2025

Polievka:	Kelová polievka so zemiakmi	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný syr Eidam s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a broskyňovým kompótom.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Krémové šafránové rizoto s grilovanými kúskami bravčovej panenky s konfitovanými cherry paradajkami, syr Parmezán.7	350g	7,50€
MENU č.4:	Černohorský kurací rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€