



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 12.08.2024

Polievka:	Francúzska cibuľová polievka s opečeným toastom so syrom.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:	Gnocchi na pesto zo sušených paradajok s baby špenátom, parmezán.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Tandori špíziky z kuracieho mäsa na pečených zemiakoch, tandori dressing.7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Utorok: 13.08.2024

Polievka:	Desiatová gulášová so zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Zeleninové lasagne so syrom Mozzarella preliate paradajkovou omáčkou a bazalkou.1,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Soté z kuracieho mäsa v domácej zemiakovej placke posypané s údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Buritto plnené syrom cheddar, marinovaným trhaným hovädzím mäsom, ryžou, zeleninou, cesnaková majó s pažitkou.1,7	350g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 14.08.2024

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:	Caesar šalát (ľadový šalát, cherry paradajky, krutóny) s prepečenou slaninkou a s grilovanými kúskami lososa, parmezán.1,3,4,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Steak z kuracieho mäsa z grilu na anglickej zelenine, demiglas s bylinkami, zemiakové pyrė.7	150g 200g	6,00€
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	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

Štvrtok: 15.08.2024

Polievka:	Letná karfiólová so zemiakmi.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Toscana wrap s paradajkovým pestom, prosciuttom, mozzarellou, olivami, kukuricou, hranolkami a cesnakovou majo.1,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou posypané sezamom.6,11	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Chrumkavý vyprážaný rezeň z bravčového karé s domácim majonézovým zemiakovým šalátom.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Piatok: 16.08.2024

Polievka:	Tekvicová krémová s tekvicovými praženými semiačkami.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážany údený oštiepok, varené zemiaky s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.2:	Kung Pao z kuracieho mäsa posypané mungo klíčkami a drvenými arašidami, jazmínová tyža.5,6	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Bravčové líčka na bezkonkurenčnej burgundskej zelenine, zapekaná zemiaková kaša.7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše