

Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 14.04.2025

	10114610111 1110 1112020		
Polievka:	Cibuľačka s chlebovými krutónmi.1	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Krémové hubové rizoto so syrom Parmezán.7	350g	6,50€
ΜΕΝ U č.2 :	Pečený steak z kuracích pŕs "Souvlaki"- marinované kuracie s pečenými baby zemiakmi, tzatziky, malý grécky šalátik.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na ragú z koreňovej zeleniny so zemiakovou kašou.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Divinový guláš na plzeňskom pive s červenou cibuľkou a domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	8,00€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	K obedovému menu sí vychtnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€ Utorok: 15.04.2025		
Polievka:	Fazuľová na sladko- kyslo so zemiakmi.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Špagety Carbonara s panchetou, vajíčkom a parmezánom.1,3,7	350g	6,50€
ΜΕΝ U č.2 :	Pečené kuracie stehno so slaninkovo- žemľovou plnkou, ryža, domáci jabĺčkový kompót.	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané podávané na fritovaných zemiakových V -éčkach, fritovaná cibuľka, tekutý syr cheddar (prípadne bez cheddaru).	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Divinový guláš na plzeňskom pive s červenou cibuľkou a domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	8,00€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

K obedovému menu sí vychtnajte Bírell 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 16.04.2025

	5ti cdd. 10.01.2025		
Polievka:	Jarná zeleninová s haluškami.1	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiól s varenými zemiakmi s pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Teriyaki z kuracieho mäsa, jazmínová ryža, jarná cibuľka.6,2	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	"Francúz burger" hovädzie mäso, bylinková majo, chrumkavá slaninka, gorgonzola, červená nakladaná cibuľa, ľadový šalát, paradajka, hranolky, BBQ dressing.1,3,7,11	150g 100g	7,50€
MENU č.4:	Divinový guláš na plzeňskom pive s červenou cibuľkou a domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	8,00€
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€ Štvrtok: 17.04.2025		
Polievka:	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi.1,3,7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín na pečenej zelenine, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Jemne pikantné kuracie soté v domácej zemiakovej placke posypanej údeným syrom.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Grilovaný steak z bravčovej panenky na omáčke "Quattro formaggi", ryža s bylinkami.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Divinový guláš na plzeňskom pive s červenou cibuľkou a domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	8,00€
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€

Piatok: 18.04.2025

Naša prevádzka je otvorená od 11,30.

Prajeme Vám príjemné prežitie Veľkonočných svíatkov!