



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 05.05.2025

Polievka:	Karfiolová krémová s krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Francúzske zemiaky s vajíčkom, klobáskou, nakladaná uhorka.3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	BBQ pečený kurací steak s volským okom a slaninkou a pečenými zemiakmi, cesnaková majo.3	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Tekvicové krémové risotto s pečenou čerstvou rybou.4,7	350g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný pastiersky syr v cestíčku s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Utorok: 06.05.2025

Polievka:	Špenátová polievka s vajíčkom.3	0,33l	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€
MENU č.2:	Vyprážané kuracie stripsy obalené v panku strúhanke s hranolkami a sweet-chilli dressingom.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Chilli con carne z hovädzieho mäsa s kukuricou, červenou fazulou na ryži.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaný pastiersky syr v cestíčku s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

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

Streda: 07.05.2025

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:	Zeleninový šalátik s cestovinou, grilovanými kúskami marinovaného kuracieho mäsa s chrumkavou slaninkou a syrom parmezán.7	350g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie prsia na červenom kari so zeleninou a ryžou.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	“Orava” Burger z hovädzieho mäsa zapečeného syrom encián, oravskou slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, cibulovým krúžkom, slaninkovou omáčkou a hranolkami.1,3,7,11	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný pastiersky syr v cestíčku s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 08.05.2025

Polievka:	Fazulová so zemiakmi, údeným mäsom, domácou klobáskou, chlebík.	0,33l	4,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	3,50€
MENU č.1:	Crispy chicken wrap- vyprážané kuracie stripsy s paradajkou, šalátom, hranolky, cesnakový dressing.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečená bravčová panenka na smotanovo - šampiňónovom ragú, bylinková ryža.7	150g 200g	8,00€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 09.05.2025

Polievka:	Hrášková číra s mrveničkou.1,3	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Steak kuracie prsia na grilovovanej zelenine s baby zemiakmi, cesnakový dresing. 7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Trhané pečené morčacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste	150g 200g	7,50€
MENU č.3:	Znojenské pečené hovädzie plece s ryžou a kyslou uhorkou.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Vyprážaný pastiersky syr v cestíčku s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€