



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 02.02.2026

Polievka:	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle s omáčkou z pečených paprík a mascarpone, grilované kúsky kuracích prs.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia na fazuľkových luskoch pripravených na šalotke, pučené zemiaky so slaninkou.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panenky na smotanovo-syrovej omáčke s grilovanými šmapičónmi, ryža.7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep o,3l za 0,90€

Utorok: 03.02.2026

Polievka:	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
	Desiatová gulášová polievka s mletým bravčovým mäsom a zemiakmi.	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Teriyaki z kuracieho mäsa, jazmínová ryža, jarná cibuľka.6,2,11	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Quesadilla s trhaným kuracím mäsom marinovanom v mexickom korení, so syrom cedar, fazuľou, červenou cibuľou a šalátom, hranolky, medová horčica.1,7	350g	7,00€
MENU č.3:	Pomaly pečená bravčová krkovička na omáčke z čierneho piva podávaná s pečenými zemiakmi na rozmaríne, čalamáda.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska na zemiakovej kaši s pyré zo zeleného hrášku a limetkovým dressingom.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep o,3l za 0,90€

Cena polievky z denného menu 2,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ taška 0,01€ (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.Obiliny, 2.Kôrovice, 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 siričítany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 04.02.2026

Polievka:	Cesnakový krém 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:	Strapačky s kyslou kapustou s údeným mäsom a prepečenou slaninkou.1,3	350g	7,00€
MENU č.2:	“Caprese”- kuracie prsia zapečené s paradajkou a mozzrellou, bylinková ryža.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	“American burger” naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečné s čedarom, slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, paradajkou, šalátom, červenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska na zemiakovej kaši s pyré zo zeleného hrášku a limetkovým dressingom.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychítnajte Bíreľ pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 05.02.2026

Polievka:	Zeleninová Minestrone s cestovinou.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 maj.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno s pečienkovou plnkou, ryža a domáci jabĺčkový kompót.1,3,7	260g 200g	7,30€
MENU č.3:	Grilované filetované kačacie prsia na batátovom pyré s pomarančovo - zázvorovou omáčkou.	130g 200g	8,00€
MENU č.4:	Bravčové výpečky na červenej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychítnajte Bíreľ pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 06.02.2026

Polievka:	Šošovicová na kyslo s párkom a zemiakmi.1,7,13	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 plnený šunkou s hranolkami a tatárskou omáčkou.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Kuracie prsia na zelenom kari s kokosovým mliekom, zeleninou na jazmínovej ryži.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Trhané pečené morčacie vykostené stehno podávané na pečených zemiakoch s cheddarovou omáčkou.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Bravčové výpečky na červenej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychítnajte Bíreľ pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Cena polievky bez denného menu 2,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ taška 0,01€. (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Česko) Zoznam možných alergénov: 1.obiliny, 2.kôrovice, 3.Vajcia, 4.Rypy, 5.Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vláč Bôb, 14. Makkýše