



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 03.03.2025

Polievka:	Sedliacka fazuľovica s údeným kolienkom. 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami. 1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle Aglio olio peperoncino s kúskami kuracieho marinovaného opečeného mäsa, syr Parmezán. 1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené marinované kuracie v Gyros korení s pečenými baby zemiakmi, tzatziky. 7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Hovädzie na ragú z koreňovej zeleniny so zemiakovou kašou. 7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na majonézovom zemiakovom šaláte. 1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou. 1,3,7	150g	3,90€

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

Utorok: 04.03.2025

Polievka:	Juhočeská kulajda s hubami, zemiakmi a vareným vajíčkom. 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 v syrovej omáčke s listami čerstvého baby špenátu, prosciutto crudo, cherry paradajkami. 1,3,7	350g	6,50€
MENU 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 (môže byť bez cheddaru).	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na majonézovom zemiakovom šaláte. 1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou. 1,3,7	150g	3,90€

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

Streda: 05.03.2025

Polievka:	Jarná zeleninová s haluškami.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiol s varenými zemiakmi s maslom a pažítou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Lasagne s kuracím mäsom, so syrom mozzarella s paradajkovo-bazalkovou omáčkou.1,7	350g	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:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na majonézovom zemiakovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50 €
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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

Štvrtok: 06.03.2025

Polievka:	Držková so zemiakmi.11	0,33l	2,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Franzúzske zemiaky s vajíčkom, domácou klobáskou, tatárska omáčka.3	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs na grilovanej zelenine, pečené zemiakové dukáty.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Stroganov z hovädzieho mäsa s grilovanými šampiňónmi a kopčekom kyslej smotany, ryža 7.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na majonézovom zemiakovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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

Piatok: 07.03.2025

Polievka:	Tekvicová krémová s opečenými tekvicovými jadierkami.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín na pečenej zelenine, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	6,50€
MENU č.2:	“Mushroom wrap”- šampiňóny na cibuľke, červená karamelizovaná cibuľa, dlhopečené trhané kuracie mäsko, syr niva a cheddar, hranolky, cesnaková majo.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Grilovaný steak z bravčovej panenky na omáčke zo zeleného korenia a brandy, ryža s bylinkami.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na majonézovom zemiakovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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

