



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 17.11.2025

Polievka:	Cícerová krémová s chlebovými krutónmi s cesnakom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Pečená jaternica so štúchanými zemiakmi s opečenou cibulkou, čalamáda. 1	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Trhané pečené morčacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste. 1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Bravčové rezančky v smotanovej omáčke s hubami a dusenou hráškovou ryžou. 1,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Plzenský guláš z hovädzieho mäsa s domácou parenou knedľou, červená cibuľa. 1,3,7	150g 200g	7,00€
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€

Utorok: 18.11.2025

Polievka:	Hovädzia 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:	Gnocchi v gorgonzolovej omáčke s listami čerstvého baby špenátu, prosciutto crudo, cherry paradajky. 1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na slaninkovej omáčke s fazuľkovými luskami na šalotke a slaninke, ryža. 7	150g 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:	Plzenský guláš z hovädzieho mäsa s domácou parenou knedľou, červená cibuľa. 1,3,7	150g 200g	7,00€
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€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **1€**, 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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 19.11.2025

Polievka:	Cibuľačka s krutónmi.1	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, udeným mäskom a nakladaná uhorka. 3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a broskyňovým kompótom.	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	Farmár Burger - hovädzie mäso chuck roll, údený syr, opečená slaninka, šalát, červená cibuľka, paradajka, uhorka, hranolky, slaninkový dressing.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na viedenskom 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 vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 20.11.2025

Polievka:	Juhočeská kulajda s hubami a zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Quesadilla z kuracieho mäsa s červenou cibuľou, fazuľou, kukuricou, koriander, cheddar, kyslá smotana, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Kuracie prsia plnené krémovo - syrovou plnkou s baby špenátom, zapečené so syrom mozzarella na zemiakovej kaši.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Hovädzie po Znojensky s dusenou ryžou a chrumkavou cibuľkou.1,3,7,9	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na viedenskom 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 vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 21.11.2025

Polievka:	Zeleninová polievka s mrveničkou.1,3,9	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný udený oštiepok, varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou, brusnicová majonéza. 1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Pečený steak z kuracieho mäsa marinovaný v gréckom jogurte a bylinkách podávaný s grilovanými cherry paradajkami s červenou cibuľou a dressingom zo syra Feta, opekané zemiaky.7	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 viedenskom zemiakovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€