

Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 19.08.2024

	Folidetok. 19.00.2024		
Polievka:	Zeleninová Minestrone s cestovinou.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:	Tagliatelle s prosciuttom crudom a cesnakom, sušenými paradajkami, baby špenátom a parmezánom.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Pečené Souvlaki marinované kuracie s pečenými baby zemiakmi, tzatziky, malý grécky šalátik.7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Grilovaný steak z bravčovej panenky na slivkovo - šampiňónovej omáčke, pečené zemiaky.	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	Utorok: 20.08.2024		
Polievka:	Ukrajinský boršč so smotanou alebo bez.	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Pečené marinované kúsky kuracích pŕs na mede a bylinkách podávané na zeleninovom kuskuse.1	350g	6,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na korení piatich vôní, ryža.10	260g 200g	6,00€
MENU č.3:	Plzenský guláš z hovädzieho mäsa s domácou parenou knedľou, červená cibuľa.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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: 21.08.2024

Polievka:	Fazuľová s domácou klobáskou a zemiakmi.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Vyprážané kuracie kúsky v cornflakes na listovom šaláte s paradajkami s jemným dressingom z medovej horčice.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Kung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo klíčky.5,6	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	"Burger Mexico" - hovädzie Chuck roll, prepečená slanina, čedar, chalapenos papričky, paradajka, šalát, červená cibuľka, BBQ dressing, medová majo, horčicový dip, hranolky.1,3,7,10	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	Štvrtok: 22.08.2024		
Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom.	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Chicken Teriaky wrap - marinované kuracie prsia v teriaky omáčke, šalát, červená kapusta, mrkva a jarná cibuľka.	350g	6,00€
ΜΕΝ U č.2 :	Dlhopečená krkovička na cibuli a cesnaku zapečená smotanou so syrom Eidam, zemiaková kaša, nakladaná červená paprika.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Hovädzie na hubách a slaninke s ryžou, nakladaná červená paprika.	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€
	Piatok: 23.08.2024		
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 marinovaný v bylinkovom oleji, pečená zelenina, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	6,00€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích pŕs na slaninkovej omáčke s parenými zelenými fazuľkami a ryžou.	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Restovaná kačacia pečeň so šampiňónmi v zemiakovej lokši, malý listový šalátik.1	350g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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