



# Denné menu v PLZNIČKE

**Pondelok: 06.01.2025**

*Otvárame od 11,30*

**Utorok: 07.01.2025**

*Z dôvodu odstávky elektrickej energie otvárame od 14,00*

**Streda: 08.01.2025**

<b>Polievka:</b>	Zemiaková s klobáskou, paprikou a majoránkou.7	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Krémové šafránové rizoto s čerstvou pečenou rybou a grilovanými cherry paradajkami a syrom Parmezán.7	350g	<b>7,50€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Pečené Souvlaki marinované kuracie s pečenými baby zemiakmi, tzatziky, malý grécky šalátik.7	150g 200g	<b>6,50€</b>
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečená krkovička na cibuli a cesnaku zapečená smotanou so syrom Eidam, pučené zemiaky, nakladaná červená paprika.7	150g 200g	<b>6,50€</b>
<b>MENU č.4:</b>	Gordon Bleu z kuracích prs plnený syrom čedar a šunkou na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1,3,7	150g 100g	<b>7,00€</b>
<b>Dezert:</b>	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	<b>3,50€</b>

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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Štvrtok: 09.01.2025

<b>Polievka:</b>	Kelová s párkom a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Chicken Teriaky wrap - marinované kuracie prsia v teriaky omáčke, šalát, česrtvá červená kapusta, mrkva a jarná cibuľka.1	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Grilovaný steak z kuracích prs na slaninkovej omáčke s parenými zelenými fazuľkami a ryžou.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečený marinovaný trhaný hovädzí krk na pečenom zemiaku s mexickou zaúdenou fazuľkou.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Gordon Bleu z kuracích prs plnený syrom čedar a šunkou na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

## Piatok: 10.01.2025

<b>Polievka:</b>	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi.1,3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Grilovaný hermelín marinovaný v bylinkovom oleji, pečená zelenina, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Kung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo klíčky.5,6	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Gordon Bleu z kuracích prs plnený syrom čedar a šunkou na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše