

## Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 18.08.2025

	10114410111 10.001.2023				
Polievka:	Cesnaková krémová s krutónmi.7	0,331	1,50€		
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€		
MENU č.1:	Caesar šalát s pečenými kúskami kuracích pŕs, cherry paradajky, ľadový šalát, prepečená slaninka, krutóny, parmezán.1,4,7	350g	7,00€		
MENU č.2:	BBQ grilovaný steak z kuracieho mäsa s volským okom, pečené americké zemiaky, tatárska omáčka.3	150g 200g	7,00€		
MENU č.3:	Švédske mäsové guľky na jemnej horčicovej omáčke s varenými baby zemiakmi, hrášok, brusnicový gél.1,3,7	150g 200g	6,50€		
MENU č.4:	Kurací rezník, maslové zemiakové pyré, kyslá uhorka.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€				
Utorok: 19.08.2025					
Polievka:	Boršč s alebo bez smotany.	0,331	1,50€		
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€		
MENU č.1:	Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	350g	6,50€		
MENU č.2:	Soté z kuracieho mäsa v domácej zemiakovej placke posypanej údeným syrom.1,3,7	150g 200g	6,50€		
MENU č.3:	Filetovaná bravčová panenka na krémovom tekvicovom rizote s rukolou, parmezánom a tekvicovými jadierkami.7	350g	7,00€		
MENU č.4:	Kurací rezník, maslové zemiakové pyré, kyslá uhorka.1,3,7	150g	6,50€		
		200g	,		

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

## Streda: 20.08.2025

	5ti cda. 20.00.2023		
Polievka:	Hrachová s párkom, zemiakmi a majoránkou.1	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Pečené kúsky kuracích pŕs na mede a bylinkách podávané na zeleninovom kuskuse.1	350g	6,50€
MENU č.2:	Dlhopečné morčacie vykostené stehno na cibuli, cesnaku a koreňovej zelenine a slaninkovej omáčke, ryža,šalátik z paradajky a červenej cibule.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Cheese burger- BBQ omáčka, kyslá uhorka, hermelín, pečené hovädzie zapečené slaninkou a syrom čedar pečená cibuľa, BBq dressing, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Kurací rezník, maslové zemiakové pyré, kyslá uhorka.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: 21.08.2025		
Polievka:	Minestrone s cestovinou.1	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Toscana wrap s trhaným kuracím mäsom, paradajkovým pestom, prosciuttom, mozzarellou, olivami, kukuricou, hranolkami a cesnakovou majo.1,7	350g	7,00€
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, bylinková ryža.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečená bravčová krkovička na cibuli a cesnaku podávaná na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3, 7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Kurací rezník, maslové zemiakové pyré, kyslá uhorka.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: 22.08.2025		
Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom a parmezánom.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Pečený hermelín v lístkovom ceste s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou, tatárska omáčka.1,7	120g 200g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích pŕs na parenej maslovej zelenine na zemiakovo- hráškovom pyré.7	150g 200g	6,50€
ΜΕΝ <b>U č.3</b> :	Grilovaný steak z bravčovej panenky na omáčke zo zeleného korenia a brandy, ryža s bylinkami.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Kurací rezník, maslové zemiakové pyré, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€