



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 14.10.2024

Polievka:	Hrachová s párkom, zemiakmi a majoránkou.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Domáce zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou, jarná cibuľka.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Tika masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené morčacie vykostené stehno s pečenou hlivou na cesnaku, ryža.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pulled pork na fritovaných hranolkách s volským okom a jarnou cibuľkou.	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Utorok: 15.10.2024

Polievka:	Tekvicová krémová s praženými tekvicovými semiačkami.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové gnocchi na bielom víne, so cherry paradajkami, baby špenátom a parmezánom.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na ratatouille zelenine, pečené zemiaky.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Stroganov z hovädzieho mäsa s grilovanými šampiňónmi, ryža.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pulled pork na fritovaných hranolkách s volským okom a jarnou cibuľkou.	150g 200g	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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 16.10.2024

Polievka:	Polievka z bielej fazule na sladko kyslo so zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Lasagne plnené s ricottou, mozzarellou, baby špenátom, paradajkami a mletým bravčovým mäsom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Soté z kuracieho mäsa v domácej zemiakovej placke posypanej údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.3:	“Gorgonzola beef burger” naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso, modrý syr, červená cibuľa, dip z modrého syra, grilované šampiňóny s cesnakom, rukola, hranolky.1,3,7,11	150g 100g	7,50€
MENU č.4:	Pulled pork na fritovaných hranolkách s volským okom a jarnou cibuľkou.	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

Štvrtok: 17.10.2024

Polievka:	Boršč s kyslou smotanou, alebo bez.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Crispy chicken burrito s vypráženými kúskami kuracích prs, ľadovým šalátom, paradajkou, cesnakovým dressingom a syrom mozzarella, hranolky.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečená čerstvá ryba na krémovom šafránovom rizote, parmezán.7	350g	7,50€
MENU č.3:	Vyprážený bravčový rezeň na domácom zemiakovom majonézovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork na fritovaných hranolkách s volským okom a jarnou cibuľkou.	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Piatok: 18.10.2024

Polievka:	Karfiolový krém s prepusteným šalviovým maslom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážené syrové duo (hermelín, eidam) s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie prsia na zemiakovo- hráškovom pyrú, grilovaná koreňová zelenina.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Živánske bravčové pečené kúsky na cibuli a cesnaku, farebnej paprike a slanine, domáca klobáska s pečenými zemiakmi v šupke, tatárska omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork na fritovaných hranolkách s volským okom a jarnou cibuľkou.	150g 200g	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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše