



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 28.10.2024

Polievka:	Špenátová polievka s vareným vajíčkom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.2:	Maccheroni bianco- penne, šunka, hrášok, kukurica, šampiňóny, smotana, syr Parmesan.1,7,9	350g	6,50€
MENU č.2:	Marinované grilované kuracie prsia, s gréckym šalátikom a pečenými zemiakmi a blue- cheese dressingom.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panenky na omáčke z hnedých šampiňónov s bylinkovou ryžou.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážený pastiersky syr so šunkou, šampiňónmi a varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Utorok: 29.10.2024

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:	Bryndzové pirohy s prepečenou slaninkou so smotanovo – bryndzovým prelivom, pažitka.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou posypané sésamom. 6,11	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčové líčka na čiernom pive a koreňovej zelenine, pučené zemiaky, viedenská cibuľka.7,9	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážený pastiersky syr so šunkou, šampiňónmi a varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
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

Streda: 30.10.2024

Polievka:	Fazulová s domácou klobáskou 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:	Krémové hríbkové rizoto s pečenou slaninkou a hoblíčkami parmezánu.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Gyros - pečené, marinované kúsky kuracieho mäsa v Gyros korení s pečenými zemiakmi, tzatziky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	“American burger” naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečené s čedarom, slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, paradajkou, šalátom, červenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky.1,3,7,11	150g 100g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážený pastiersky syr so šunkou, šampiňónmi a varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Štvrtok: 31.10.2024

Polievka:	Zemiaková na kyslo so slaninkovým chipsom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Souvlaki wrap - pečené kuracie prsia v marináde s gréckym šalátom, syrom Mozzarella, hranolky, cesnaková majoj.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a broskyňovým kompótom.	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážený pastiersky syr so šunkou, šampiňónmi a varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Piatok: 01.11.2024

Polievka:	Francúzska cibuľová so zapečeným francúzskym toastom so syrom hermelín.7	0,33l	3,00€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	3,00€
MENU č.1:	Tagliatelle aglio e olio s rukolou a hoblíčkami Parmezánu.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Soté z kuracieho mäsa so šampiňónmi v domácej zemiakovej placke, čalamáda.1,3,7	150g 200g	8,00€
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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše