



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 17.03.2025

Polievka:	Boršč s alebo bez smotany.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou s pečenými kúskami kuracieho mäsa, syr parmezán.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia plnené čerstvým špenátovým listom, syrom Niva, demiglace omáčka, ryža.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Yucatán - hovädzie podávané na fritovanej tortille, ryža, šalátik.1	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pulled pork- marinované dlhoprečené bravčové s domácimi hranolkami, chedarom a jarnou cibulkou.7	150g 200g	7,90€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Utorok: 18.03.2025

Polievka:	Kelová polievka s domácou klobáskou a so zemiakmi.	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, prelieate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Tandori špíziky z kuracieho mäsa na pečených zemiakoch, tandori dressing.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhoprečená krkovička na cibuli a cesnaku zapečená smotanou so syrom Eidam, ryža, nakladaná červená paprika.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork- marinované dlhoprečené bravčové s domácimi hranolkami, chedarom a jarnou cibulkou.7	150g 200g	7,90€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep 0,3l za 0,90€

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.obiliny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Rypy, 5.Arašídy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 19.03.2025

Polievka:	Zemiaková na kyslo s kôprovým olejom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Francúzske zemiaky s vajíčkom, klobáskou, nakladaná uhorka.3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na bylinkách, pečené zemiaky.10	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	“Royal burger” grilované vyzreté hovädzie mäso chuck roll, do ružova prepečené so syrom cheddar, bryndzou, jarnou cibulkou, prepečenou slaninkou, cibul'ovým chutney, slaninkovou omáčkou, coleslaw šalátom, hranolky.1,3,7,11	150g 150g	7,50€
MENU č.4:	Pulled pork- marinované dlhopečené bravčové s domácimi hranolkami, chedarom a jarnou cibulkou.7	150g 200g	7,90€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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

Štvrtok: 20.03.2025

Polievka:	Fazuľová s udeným mäsom, zemiakmi a klobáskou.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Pizza wrap” plnený syrom mozzarella, kuracím trhaným mäsom, čiernymi olivami, paradajkou, rukolou, prosciuttom, hranolky, paradajková salsa.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Jemne pikantné soté z kuracieho mäsa s ryžou.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Výpečky z bravčovej krkovičky na kyslej kapuste s domácou zemiakovou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork- marinované dlhopečené bravčové s domácimi hranolkami, chedarom a jarnou cibulkou.7	150g 200g	7,90€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

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

Piatok: 21.03.2025

Polievka:	Krémová zo zeleného hrášku, crème fraiché.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný pastiersky syr s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích pŕs na slaninkovej omáčke s parenými zelenými fazuľkami a ryžou.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Vyprážaný bravčový rezeň na jarnom zemiakovom šaláte.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork- marinované dlhopečené bravčové s domácimi hranolkami, chedarom a jarnou cibulkou.7	150g 200g	7,90€
Dezert:	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€