



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 30.03.2026

Polievka:	Zeleninový krém.9	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Restovaná kačacia pečenka so šampiňónmi v zemiakovej lokši, malý listový šalátik.1	350g	7,50€
MENU č.2:	Kémové šafránové rizoto s grilovanými kúskami kuracích prs, konfitovanými cherry paradajkami s cesnakom, syr parmezán.7	350g	7,00€
MENU č.3:	Bravčová krkovicica na pečených zemiakových dukátoch s grilovanou tekvicou Hokaido, tymiánová omáčka.	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Plzenský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou a červenou cibuľkou.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

*K obedovému menu si vychnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,
alebo Birell pomelo-grep 0,3l za 0,90€*

Utorok: 31.03.2026

Polievka:	Šošovicová na sladko - kyslo.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle aglio, olio e peperoncino s grilovanými kúskami kuracích prs a parmezánom.7	350g	7,00€
MENU č.2:	Zapekané kuracie prsia s broskyňou na prírodno so syrom Eidam, ryža.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Bravčové líčka na čiernom pive Master a koreňovej zelenine, pučené zemiaky, viedenská cibuľka.7,9	150g 200g	7,70€
MENU č.4:	Plzenský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou a červenou cibuľkou.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

*K obedovému menu si vychnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,
alebo Birell pomelo-grep 0,3l za 0,90€*

Streda: 1.04.2026

Polievka:	Gulášová so zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín na pečenej zelenine, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Triple bacon burger grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar, pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, červenou cibuľou, cibuľovo - slaninkovým džemom, sekanou slaninkou, slaninkovou majonézou, hranolky.1,3,7,	150g 100g	8,00€
MENU č.4:	Holandský bravčový rezeň so syrom, americké zemiaky, tatarská omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,

alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 2.04.2026

Polievka:	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Quesadilla z kuracieho mäsa s červenou cibuľou, fazuľou, kukuricou, koriander, cheddar, kyslá smotana, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Dlhopečené morčacie vykostené stehno na cibuli, cesnaku a čiernom pive Master, hustý demiglas, pučené zemiaky, strieborné cibuľky.	150g 200g	7,50€
MENU č.3:	“Pulled pork” marinované trhané bravčové na fritovaných zemiakových V-éčkach s volským okom, preliate tekutým cheddarom a fritovanou cibuľkou.3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Duo z lososa a tuniaka, linguine so smotanovo-šalviovou omáčkou.4,7	350g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,

alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 3.04.2026

Polievka:	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	
MENU č.1:	VYPRAŽANÝ SYR / FARMA BREZANY/ varené zemiaky s maslom a vňatkou, domáca tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	9,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie kúsky marinované v Gyros korení s pečenými zemiakmi, tzatziky.	150g 200g	9,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,

alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€