



# Denné menu v PLZNIČKE

**Pondelok: 13.04.2026**

<b>Polievka:</b>	Hubová s mrveničkou a zemiakmi.1,3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Krémové parmezánové rizoto s listovým špenátom, sušenými paradajkami a parmezánom.7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	"Talianska Piccata" kuracie prsia obalené vo vajíčku a parmezáne na smotanovo paradajkovej omáčke, ryža.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Vyprážený bravčový rezeň plnený slaninou a syrom eidam, zemiaková kaša s maslom.1,3,7	150g 200g	7,30€
<b>MENU č.4:</b>	Moravský vrabec na čiernom pive a červenej dusenej kapuste a parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,30€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.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€*

**Utorok: 14.04.2026**

<b>Polievka:</b>	Šošovicová na kyslo s párkom.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami. 1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Gnocchi s nivovo-smotanovou omáčkou, grilovanými kuracími kúskami a šampiňónmi, parmezán.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Pečené kuracie prsia marinované v olivovom oleji, rozmaríne a cesnaku, preliate jemnou omáčkou demiglance na zemiakovej kaši s parmezánom, malý listový šalátik.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Chilli con carne z hovädzieho mäsa s kukuricou, červenou fazuľou na ryži s lístkami koriandru.	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Moravský vrabec na čiernom pive a červenej dusenej kapuste a parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,30 €
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.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€*

**Cena polievky z denného menu 2,50€** cena balného **menu box 0,60€**, polievka **0,40€** 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: 15.04.2026

<b>Polievka:</b>	Francúzska cibuľová polievka s opečeným toastom so syrom.1,3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Bryndzové pyrohy s prepečenou slaninkou so smotanovo – bryndzovým prelivom, pažitka.1,3,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Teriyaki z kuracieho mäsa s jazmínovou ryžou, jarná cibuľka, sezam.2,6,11	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	“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	8,00€
<b>MENU č.4:</b>	Černohorský bravčový rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,30 €
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.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: 16.04.2026

<b>Polievka:</b>	Kulajda - česká zemiaková polievka na kyslo s hubami a s vareným vajíčkom.3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami. 1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	“Mexico chicken wrap” dlhopečené trhané kuracie prsia marinované v mexickom korení, s slaninkovou omáčkou kukuricou, červenou fazuľou, rukolou a paradajkou, hranolky, cesnakový dressing.1, 7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Syrom zapekané kuracie prsia na omáčke z dijónskej horčice s ryžou.7,10	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Pomaly dusené hovädzie ragú na poľovnícky spôsob s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Černohorský bravčový rezeň podávaný s pučenými zemiakmi s jarnou cibuľkou, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,30 €
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.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€*