



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok 25.05.2026

Polievka:	Ľahká zeleninová s ružičkovým kelom a mrveničkou. 1, 3, 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami. 1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle s omáčkou z pečenej papriky, grilovaným kuracím prsiami a parmezánom. 1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Kuracia rolka plnená špenátom, prosciutto a sušenou paradajkou na ryži, bylinkový demiglas.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Vyprážaná aljašská treska so zemiakovou kašou, hráškovým pyrém a limetkovým dressingom. 1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Dlhopečené trhané morčacie na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovou lokšou. 1	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping. 1,3,7	150g	3,50€

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

Utorok: 26.05.2026

Polievka:	Tekvicová krémová s opraženými 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 hráškové rizoto s pečenými kuracími kúskami a parmezánom. 7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, pečené zemiaky, tatárska omáčka.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Černohorský bravčový rezeň posypaný syrom na zemiakovej kaši, kyslá uhorka. 1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečené trhané morčacie na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovou lokšou. 1	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping. 1,3,7	150g	3,50€

*K obedovému menu si vyčítajte 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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 27.05.2026

Polievka:	Krém z bielej fazule s krutónmi.1,3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Plnený kapustný list s mletým bravčovým mäsom, paradajkovou omáčkou a varenými zemiakmi.	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Kurací stroganov s ryžou, šampiňónmi, kyslou uhorkou, horčicou, smotanou a chrumkavá cibulka. 1,7,10	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	“PEDRO burger” hovädzie mäso, naša majo, cheddar, chorizo chutney, grilovaná slaninka, nakladaná červená cibulka, hranolky, BBQ dressing. 1,3,7,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7,9	150g 200g	7,50€
Dezert:	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: 28.05.2026

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, bravčovým mäsom a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Caesar wrap - plnený grilovanými kúskami kuracích prs, slaninkou, šalátom, paradajkami, ceasar dressingom, syrom parmezán, hranolky, cesnaková majo.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na smotanovo-šalviovovej omáčke s ryžou.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka na zemiakovej kaši s demi-glace omáčkou a parenou zeleninou.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7,9	150g 200g	7,50€
Dezert:	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€

Piatok: 29.05.2026

Polievka:	Krém 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:	Vyprážený syr Eidam s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Teriyaki z kuracieho mäsa, jazmínová ryža, jarná cibulka.6,2	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pomaly pečená bravčová krkovička na omáčke z čierneho piva podávaná s pečenými zemiakmi na rozmaríne, čalamáda.	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste s parenou knedľou.1,3,7	300g 200g	8,50€
Dezert:	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€,