



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 22.6.2026

Polievka:	Cesnaková krémová s krutónmi.1, 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Caesar šalát (ľadový šalát, cherry paradajky, krutóny) s prepečenou slaninkou a s grilovanými kúskami kuracích prs, parmezáň.1,3,4,7	350g	7,30€
MENU č.2:	Grilovaný bravčový špíz so slaninkou a červenou cibuľou, opekané zemiaky blue cheese dressing.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Chilli con carne z hovädzieho mäsa s kukuricou, červenou fazuľou na ryži.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážený syr (FARMA BREZANY), varené baby zemiaky s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	8,00€
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€*

Utorok: 23.06.2026

Polievka:	Frankfurtská s párkom a zemiakmi.1,3	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle s kúskami kuracieho mäsa v jemnej smotanovej omáčke z modrého syra a s kúskami čiernych olív.7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pljeskavica z mletého hovädzieho a bravčového mäsa špikovaná syrom, s opekanými baby zemiakmi, ajvar.7	150g 200g	7,30€
MENU č.3:	Hovädzie po Znojensky s dusenou ryžou a chrumkavou cibuľkou.1,3,7,9,10	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážený syr (FARMA BREZANY), varené baby zemiaky s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	8,00€
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€*

Cena polievky bez denného menu 2,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ taška 0,07€ (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 koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 24.06.2026

Polievka:	Francúzska polievka s mušličkami.1,3	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Pečené kuracie stehno s kosťou na bylinkách s ryžou, ovocný kompót.	260g 200g	7,00€
MENU č.2:	Pečený steak z kuracieho mäsa marinovaný v gréckom jogurte a bylinkách podávaný s grilovanými cherry paradajkami s červenou cibuľou a dressingom zo syra Feta, opekané zemiaky.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	“Orava” Burger z hovädzieho mäsa zapečeného syrom encián, oravskou slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, cibuľovým krúžkom, slaninkovou omáčkou a hranolkami.1,3,7,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom, maslové zemiakové pyrė, domáca čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,30€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

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

Štvrtok: 25.06.2026

Polievka:	Gulášová polievka so zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Turkey - wrap s dlhopečeným trhaným morčacím mäsom na ázijskom šaláte, brusnicová majo, hranolky. 6	350g	7,50€
MENU č.2:	Jemne pikantné kuracie soté so zeleninou, ryža.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dusené hovädzie mäso s kôprovou omáčkou, domáca parená knedľa.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom, maslové zemiakové pyrė, domáca čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,30€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

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

Piatok: 26.06.2026

Polievka:	Brokolicová krémová s nivovými 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:	Vyprážené syrové duo (hermelín, eidam) s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Krémové hráškové rizoto s kuracími prsiami a parmezánom.7	350g	7,00€
MENU č.3:	Bravčové líčka na čiernom pive a koreňovej zelenine, pučené zemiaky, viedenská cibuľka.7,9	150g 200g	7,70€
MENU č.4:	„Wiener Schnitzel“ - telací rezeň podávaný s hranolkami a tatárskou omáčkou.1,3,7	180g 200g	9,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Cena polievky bez denného menu 2,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ taška 0,01€