



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 8.06.2026

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:	Bryndzové halušky s prepečenou slaninkou a jarnou cibul'kou.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážené kuracie stripsy obalené v cornfleksoch s hranolkami (vlnkami) a blue- cheese dressing.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Cigánska pečienka- pečené marinované bravčové s fritovanou cibul'ou, coleslaw z bielej kapusty, americké zemiaky.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Buritto plnené syrom cheddar, marinovaným trhaným hovädzím mäsom, ryžou, zeleninou, cesnaková majó s pažitkou.1,7	350g	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€*

Utorok: 9.06.2026

Polievka:	Zeleninová Minestrone s cestovinou.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:	Vyprážený karfiól so zemiakovou kašou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným filetovaným kuracím steakom marinovaným v bylinkovom peste (tymián, rozmarín, petržlen).7	350g	7,00€
MENU č.3:	Plnená paprika s mletým mäsom na paradajkovej omáčke, domáca parená knedľa.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Buritto plnené syrom cheddar, marinovaným trhaným hovädzím mäsom, ryžou, zeleninou, cesnaková majó s pažitkou.1,7	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€*

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: 10.06.2026

Polievka:	Šošovicová na kyslo s párkom.1,7,13	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, preliate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na omáčke zo zeleného korenia, ryža.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	BBQ Burger naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečené so syrom čedar, BBQ omáčkou, prepečenou slaninkou, cibulovými krúžkami, cibulovým džemom, nakladanou uhorkou, šalát, hranolky.1,3,7,10,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Vepřo, knedlo, zelo - pečené bravčové s kyslou kapustou a domácou parenou knedlou.1,3,7	150g 200g	7,00€
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€

Štvrtok: 11.06.2026

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:	“Gyros chicken wrap” - grilované kúsky kuracích prs , cesnaková majo, šalát, paradajka, tzatziky, hranolky.1,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Kuracia kapsa plnená sušenými paradajkami, syrom niva a baby špenátom, ryža.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka na hríbkovej omáčke, opekané zemiaky.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vepřo, knedlo, zelo - pečené bravčové s kyslou kapustou a domácí pařenou Knedlou.1,3,7	150g 200g	7,00€
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€

Piatok: 12.06.2026

Polievka:	Francúzska cibulová 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€
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:	Kuracie soté v domácej zemiakovej placke posypané údeným syrom.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.3:	Stroganov z hovädzieho mäsa s grilovanými šampiňónmi, ryža.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Grilované rebrá z prasiatka potreté BBQ omáčkou, chrumkavá šalotka, jarná cibulka, hranolky a coleslaw z červenej kapusty. 1, 6, 7, 10	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€, 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€** 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.Séamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše