



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok 27.07.2026

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:	Teriyaki z kuracieho mäsa, jazmínová ryža, jarná cibulka. 6,2	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážaný Gordon bleu z bravčového karé plnený šunkou a syrom niva, pečené baby zemiaky, tatárska omáčka. 1,3,7	150g 200g	7,30€
MENU č.3:	Hovädzie na hubách a slaninke s tarhoňou, kyslá uhorka.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný 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: 28.07.2026

Polievka:	Boršč s alebo bez smotany.	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:	Pečená filetovaná bravčová panenka na burgundskej zelenine, zemiaková kaša. 7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný 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 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.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 29.07.2026

Polievka:	Šošovicová s domácou klobáskou.7	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 so slaninkovo- žemľovou plnkou, ryža, domáci jablkový kompót.1	260g 200g	7,30€
MENU č.2:	Špízik z kuracieho mäsa so slaninkou a cibuľou, opekané zemiaky, blue -cheese dressing.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	“American burger” naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečené s čedarom, slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, paradajkou, šalátom, červenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska so zemiakovou kašou a hráškovým pyrém.1,3,7	150g	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: 30.07.2026

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:	Caesar wrap - plnený grilovanými kúskami kuracích prs, slaninkou, šalátom, paradajkami, ceasar dressingom, syrom parmezán, hranolky, cesnaková majo.1,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs na demiglance omáčke s parenými zelenými fazuľkami a ryžou.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Švédske mäsové guľičky so zeleným hráškom, varenými baby zemiakmi v šupke s jemnou smotanovo - horčicovou omáčkou, brusnice.1,3	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska so zemiakovou kašou a hráškovým pyrém.1,3,7	150g	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: 31.07.2026

Polievka:	Paradajková s bazalkovým olejom.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný syr Eidam s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na omáčke zo zeleného korenia, ryža.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané podávané na varenom zemiaku s bryndzou.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Pečené bravčové koleno s kyslou oblohou, čerstvým chlebíkom, horčicou a chrenom.	700g	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 bez 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