



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 10.08.2026

Polievka:	Krém z bielej fazule s krutónmi	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle aglio olio peperoncino s grilovaným kuracím mäskom, parmezán, rukola.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Marinované kuracie prsia s bylinkovým demiglas a s gratinovanými zemiakmi.7	150g 200g	7,50€
MENU č.3:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s alebo bez smotany) s ryžou a grilovanými šampiňónmi.	350g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný Gordon bleu z kuracích prs plnený šunkou a syrom mozzarella, pečené baby zemiaky, tatárska omáčka.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€

Utorok: 11.08.2026

Polievka:	Gulášová so zemiakmi	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s grilovanou bravčovou panenkou na hríbkovej omáčke.1,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Caprese kuracie prsia pečené s paradajkou a mozzrellou, ryža.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Obrátený bravčový rezeň na zemiakovej kaši, nakladaná uhorka.1,7	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Vyprážaný Gordon bleu z kuracích prs plnený šunkou a syrom Eidam, pečené baby zemiaky, tatárska omáčka.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€

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.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 12.08.2026

Polievka:	Zeleninová s ružičkovým kelom a zemiakmi 9	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Plnené portobello šampiňóny s mozzarellou, sušenými paradajkami a bazalkovým pestom, podávané s baby zemiakmi, posypané pažitkou, s blue cheese dressingom.7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Kung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo klíčky.5,6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Sympoš Burger grilované hovädzie mäso, zapečené cheddarom, medovo-horčicová mayo, červená karamelizovaná cibulka, chrumkavá slaninka, paradajka, rukola, hranolky, medovo-horčivová mayo.1,3,7,10	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Holandský bravčový rezeň so syrom Eidam na zemiakovej kaši, kyslá uhorka.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: 13.08.2026

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:	Quesadilla z kuracieho mäsa s červenou cibulou, fazuľou, kukuricou, koriander, cheddar, kyslá smotana, hranolky.1,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na omáčke zo zeleného korenia, ryža.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pečená bravčová krkovička na cibuli a cesnaku podávaná na červenej karamelizovanej kapuste s domácou zemiakovou knedľou.1,3	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Holandský bravčový rezeň so syrom Eidam na zemiakovej kaši, kyslá uhorka.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: 14.08.2026

Polievka:	Brokolicová krémová 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:	Grilovaný hermelín marinovaný v bylinkovom oleji, parená zelenina, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	7,00€
MENU č.2:	Grilované kuracie kúsky marinované v gyros korení, pečené zemiakové dukáty, tzatziky.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Hovädzí tokáň na červenom víne so šampiňmi, ryža, nakladaná červená paprika.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska na domácom zemiakovo- majonézovom šaláte.1,3,7	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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše