



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 7.09.2026

Polievka:	Fazul'ovica s údeným mäsom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Domáce zemiakovo - tekvicové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou a pažítkou.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracieho mäsa z grilu na anglickej zelenine, demiglas s bylinkami, zemiakové pyré.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:	Moravský vrabec na čiernom pive a červenej dusenej kapuste a parenou knedľou.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 vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€, alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 1,00€

Utorok: 8.09.2026

Polievka:	Hlivová so zemiakmi.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle s guľkami z bravčového mäsa v pomodoro omáčke.1	350g	7,30€
MENU č.2:	Kuracia rolka plnená syrom feta, prosciuttom na zemiakovej kaši, malý listový šalátik.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Stroganov z hovädzieho mäsa s grilovanými šampiňónmi a kopčekom kyslej smotany, ryža.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Moravský vrabec na čiernom pive a červenej dusenej kapuste a parenou knedľou.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 vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€, alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 1,00€

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 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: 9.09.2026

Polievka:	Šošovicová na kyslo s párkom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiol s varenými zemiakmi s pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a broskyňovým kompótom.	260g 200g	7,00€
MENU č.3:	Texas Burger - hovädzie mäso chuck roll, cheddar, naša mayo s jalapenos ,cibuľa, kyslá uhorka, ľadový šalát, paradajka, línska cibuľa, BBQ omáčka, hranolky.1,3,6,7,10	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 1,00€

Štvrtok: 10.09.2026

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:	“Gyros chicken wrap” - grilované kúsky kuracích prs , cesnaková majo, šalát, paradajka, tzatziky, hranolky.1,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia plnené čerstvým špenátovým listom, syrom Niva, demiglaze omáčka, 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:	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 1,00€

Piatok: 11.09.2026

Polievka:	Zeleninová Minestrone s cestovinou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný syrový špízik s varenými zemiakmi s maslom a petržlenovou vňaťou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Kuracie prsia na červenom kari s kokosovým mliekom, zeleninou a jazmínovou ryžou.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Čevabčiči z hovädzieho a bravčového mäsa na varených maslových zemiakoch s pažitkou, cibuľa, horčica. 1,3,10	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	BBQ spice ribs grilované rebrá s americkými zemiakmi, 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 1,00€