



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 12.10.2026

Polievka:	Hubová so zeleninou, zemiakmi a mrveničkou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Red curry z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.6	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	BBQ kurací steak s grilovanou kukuricou a pečenými zemiakmi, BBQ dressing.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Česká kôprová omáčka s hovädzím mäsom a domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Grilovaná filetovaná bravčová panenka na burgundskej zelenine na zemiakovej kaši.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 1,00€*

Utorok: 13.10.2026

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle Quatro Formaggi s grilovanými marinovanými kúskami kuracích prs a konfitovanými cherry paradajkami.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Kurací závitok plnený slivkou, slaninkou a baby špenátom, podávaný s demi-glacé omáčkou a ryžou.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Beef burrito s dlhopečeným marinovaným hovädzím s mexickou ryžou, s červenou fazuľou, kukuricou, cibuľou a syrom cheddar.1,7	350g	7,50€
MENU č.4:	Grilovaná filetovaná bravčová panenka na burgundskej zelenine na zemiakovej kaši.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 1,00€*

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 koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 14.10.2026

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:	Classical Lasagne s mletým bravčovým s paradajkovým ragú s baby špenátom a syrom mozzarella, preliate omáčkou z čerstvých paradajok, rukola.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak zapečený so syrom Hermelín na prírodnej demi-glace omáčke, podávaný s ryžou.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:	Plzenský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou a červenou cibuľkou.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 vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,
alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 1,00€*

Štvrtok: 15.10.2026

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:	Quesadilla s trhaným kuracím, čedarom, fazuľou, červenou cibuľou, koriandrom a šalátom, hranolky, medová horčica.1,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Vyprážaný kurací rezeň v cestíčku z plzeňského piva na zemiakové kaši, čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Bravčové soté so slaninkou a šampiňónmi, tarhoňa.1	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Plzenský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou a červenou cibuľkou.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 vychtnajte Pilsner Urquell šnyt 0,3l za 1,00€,
alebo Birell pomelo- grep 0,3l za 1,00€*

Piatok: 16.10.2026

Polievka:	Zeleninový krém.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný pastiersky syr s varenými zemiakmi s maslom a pažítou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Gnocchi s krémovou hubovou omáčkou a grilovanými kúskami kuracích prs, parmezán.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.3:	Trhané bravčové na pečených zemiakových V-éčkach, salsa z čiernej mexickej fazule, paradajok, červenej cibule a koriandru.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Pečený bravčový bôčik na cesnaku a cibuli, kyslá kapusta, domáca parená knedľa.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

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.Sézamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše