



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 29.07.2024

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, hubami a zemiakmi.	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 pažitkou.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Kuracie kúsky na kórejský spôsob s brokolicou podávané na ryži, mungo klíčky.6	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na viedenskom zemiakovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	120g	3,90€

Utorok: 30.07.2024

Polievka:	Hráškový krém s maslovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle "Siciliana" s pečeným kuracím mäsom, chilli, cesnakom, cuketou, rukolou, sušenými paradajkami a syrom parmezán.1,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Teriyaki z kuracieho mäsa, jazmínová ryža, jarná cibuľka.6,2	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané podávané na fritovaných zemiakových hranolkách, fritovaná cibuľka, kyslá smotana.7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	120g	3,90€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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: 31.07.2024

Polievka:	Cibuľačka so zapečným toastom so syrom.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážený karfiól s varenými zemiakmi s pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno so slaninkovo- žemľovou plnkou, ryža, domáci jablčkový kompót.1	300g 200g	6,50€
MENU č.3:	“Francúz burger” hovädzie mäso, bylínková majo, chrumkavá slaninka, gorgonzola, červená nakladaná cibuľa, ľadový šalát, paradajka, hranolky, BBQ dressing. 1,3,7,11	150g 200g	7,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	120g	3,90€

Štvrtok: 01.08.2024

Polievka:	Zemiaková na kyslo s kôprom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Mushroom wrap”- šampiňóny na cibulke, červená karamelizovaná cibuľa, dlhopedené trhané kuracie mäsko, syr niva a cheddar, hranolky, cesnaková majo.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Pečené marinované kuracie prsia, s paradajkou a bazalkovým pestom posypané syrom Mozzarella, zemiaková kaša.7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Výpečky z bravčovej krkovičky na kyslej kapuste s domácou zemiakovou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	120g	3,90€

Piatok: 02.08.2024

Polievka:	Hrstková so zeleninou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážené syrové trio (hermelín, údený syr a živočíšny eidam), varené baby zemiaky s pažitkou a maslom, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.2:	Thajské rezance s kuracím mäsom a zeleninou, mungo klíčky.1	350g	6,00€
MENU č.3:	Stroganov z hovädzieho mäsa s grilovanými šampiňónmi a kopčekom kyslej smotany, ryža.7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	120g	3,90€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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.kysličník siričitý a siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše