



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 30.09.2024

Polievka:	Francúzska cibuľová polievka s opečeným toastom so syrom.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:	Gnocchi na krémovej omáčke z pečených paradajok, papriky a cesnaku s baby špenátom, parmezán.1,3,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Tandori špíziky z kuracieho mäsa na pečených zemiakoch, tandori dressing.7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Grilovaná brav. panenka na slaninkovej omáčke s ryžou, zelené fazuľky restované na šalotke.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovými lokšami.1	300g 200g	8,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Utorok: 01.10.2024

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:	Classic lasagne s mletým bravčovým mäsom a syrom Mozzarella, paradajkami, baby špenátom, preliate paradajkovou omáčkou s bazalkou.1,7	350g	6,00€
MENU č.2:	Soté z kuracieho mäsa v domácej zemiakovej placke posypané s údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Buritto plnené syrom cheddar, marinovaným trhaným hovädzím mäsom, ryžou, zeleninou, cesnaková majo s pažitkou.1,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovými lokšami.1	300g 200g	8,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 02.10.2024

Polievka:	Hrachová s klobáskou a zemiakmi, majoránka.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín, varené baby zemiaky, brusnicová majo.7	120g 200g	6,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na prírodno, ryža, zavárané ovocie.	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	“Beer burger”- BBQ omáčka, pečené hovädzie zapečené slaninkou a syrom čedar s pečenou cibuľou, slaninkový dressing, hranolky.1,3,7,11	150g 150g	7,50€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovými lokšami.1	300g 200g	8,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Štvrtok: 03.10.2024

Polievka:	Karfiolová so zemiakmi.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové hubové rizoto s tymiánom a syrom Parmezán.7	350g	6,00€
MENU č.2:	Steak z kuracieho mäsa z grilu na anglickej zelenine, demiglas s bylinkami, zemiakové pyrė.7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku na omáčke z dijónskej horčice, pečené zemiaky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovými lokšami.1	300g 200g	8,50€
Dezert:	Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,90€

Piatok: 04.10.2024

Polievka:	Tekvicová krémová s tekvicovými semiačkami.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 údený oštiepok, varené zemiaky s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.2:	Steak z kuracieho mäsa na ratatouille zelenina, ryža s bylinkami.	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovými lokšami.1	300g 200g	8,50€