

RESTAURÁCIA
BAVARIA

DENNÉ MENU 19. 7. – 23. 7. 2021

Objednávky na rozvoz prijímame do 12.00 hod., dovoz Prievidza 0,60 €, Bojnice 1,50 €.

Objednávajte na týchto číslach: **046 542 21 97, 0911 815 786, 0911 816 033**

Pondelok 19. 7. 2021	Rascová s vajcom – Slepačí vývar s cestovinou, zeleninou a mäsom	0,70	1,3,7
1.	Chrumkavé kuracie prsia so sezamom 100 g, šťuchané zemiaky 150 g, jogurtovo-bylinkový dresing 40 g	4,50	1,3,7
2.	Prievidzská pochúťka /brav. stehno a pečeň, hrášok, paprika/ so zemiakovou plackou 60 g a ryžou 100 g	4,50	1,7,3
3.	Vyprážené rybie filé 100 % treska /bez kože 110 g/, domáce mrkvovo-zemiakové pyré s maslom 150 g	4,30	1,3,7,4
4.	Brokolica na pare s baby mrkvičkou 250 g a grilovaným plneným Hermelínom 120 g /pražská šunka 10 g/	4,30	7
5.	Letný šalát 130 g s grilovanou panenkou /podávaná na studeno, plátky 60 g/, čierna šošovica s bylinkami 50 g	4,99	
Utorok 20. 7. 2021	Gulášová falošná – Slepačí vývar s cestovinou, zeleninou a mäsom	0,70	1,3,7
1.	Vyprážené domáce 100 % fašírky so syrom 2 ks/120 g, domáci zemiakový šalát s majonézou 200 g	4,50	7,1,3
2.	Segedínsky guláš špeciál 100 g, varená knedľa 150 g	4,50	1,3,7
3.	Slovenské kuracie rizoto 200 g/50 g so zeleninou a strúhaným syrom 20 g, kyslé uhorky 40 g	4,30	7
4.	Plnená tortilla Gyros s grilovanými kuracími prsami 80 g, so zeleninou 100 g a tzatziki dresingom 40 g	4,30	7,3,1
5.	Letný šalát 130 g s grilovanou panenkou /podávaná na studeno, plátky 60 g/, čierna šošovica s bylinkami 50 g	4,99	
Streda 21. 7. 2021	Struková na kyslo – Hovädzí vývar s cestovinou, zeleninou a mäsom	0,70	1,3,7
1.	Vyprážené kuracie prsia 100 g, dusená ryža 150 g, slivkový kompót 100 g	4,50	1,3,7
2.	Bačovská kuracia pochúťka 100 g v syrovej omáčke s grilovanými šampiňónmi, hranolčeky Fry'N 130 g	4,50	7
3.	Koložvárska zapekaná kapusta 250 g, varené zemiaky 100 g, zeleninová ozdoba 20 g	4,30	7,3
4.	Špagety 250 g s domácou rajčinovou omáčkou 100 g, brokolicou a šunkou 50 g/30 g, strúhaný syr 10 g	4,30	1,3,7
5.	Letný šalát 130 g s grilovanou panenkou /podávaná na studeno, plátky 60 g/, čierna šošovica s bylinkami 50 g	4,99	
Štvrtok 22. 7. 2021	Francúzska s mušličkami – Slepačí vývar s cestovinou, zeleninou a mäsom	0,70	1,3,7
1.	Pečené kačacie stehienko 140 g, dusená červená kapusta 140 g, varená knedľa 150 g	4,90	1,3,7
2.	Čiernohorsky bravčový rezeň 100 g /vyprážené brav. karé v zemiakovom cestíku/, opekané zemiaky 150 g	4,50	1,3,7
3.	Talianske krémové rizoto 250 g s grilovanou baby cuketou 50 g, kuracími prsami 50 g, syr Padano 20 g	4,30	7,1,3
4.	Vyprážené zeleninové rezne 2 ks/120 g, varené zemiaky 150 g, jogurtovo-bylinkový dresing 40 g	4,30	1,3,7
5.	Letný šalát 130 g s grilovanou panenkou /podávaná na studeno, plátky 60 g/, čierna šošovica s bylinkami 50 g	4,99	
Piatok 23. 7. 2021	Slepačí vývar s pečevnými haluškami alebo s cestovinou, zeleninou a mäsom	0,70	1,7
1.	Prekladané grilované kuracie prsia 100 g so syrom a rajčinou 20 g/20 g, prírodná omáčka, ryža 150 g	4,50	1,3,7
2.	Vyprážený karfiol 130 g, opekané zemiaky 150 g, domáca tatárska omáčka 40 g	4,50	1,3,7
3.	Penne Rigate 250 g Neapolitana s domácou rajčinovou omáčkou 100 g, sušenou šunkou 20 g a syrom 20 g	4,30	1,3,7
4.	Plnené zemiakové lokše so slivkovým lekvárom 3 ks/300 g, maková/orechová posýпка 40 g, maslo 30 g	4,30	1,3,7,8
5.	Letný šalát 130 g s grilovanou panenkou /podávaná na studeno, plátky 60 g/, čierna šošovica s bylinkami 50 g	4,99	

Pôvod mäsa: kuracie prsia, stehná, trupy a pečeň – Slovensko, hovädzie plece a stehno, špiky, pečeň – Poľsko, bravčové karé, stehno, rebrá, pečeň – Nemecko

Hmotnosť mäsa v hotovom stave po tepelnej úprave 80 g. Hmotnosť príloh v hotovom stave 150 g. Hmotnosť hotových šalátov 120 g. Hmotnosť hotových omáčok 50 g.

Polievka k menu 0,25 l/0,70 €. Samostatná menu polievka 0,25 l/1,30 €. Za termoobaly sa účtuje 0,20 € (s výnimkou rozvozu), za plastovú tašku 0,10 €. Ak si ju neželáte, oznámte to obsluhu.

Obsiahnuté alergény (a výrobky z nich) sú za cenou jedla: 1 obilniny obsahujúce lepek, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko, 8 orechy /vlašské, makadamové, para,

pistácie, lieskové, pekanové, kešu, mandle/, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý a siričitany viac ako 10 mg/kg/l, 13 včelí bôb, 14 mákkyše

Všetky jedlá pripravované vlastnou kalkuláciou. Zmena jedál a príloh vyhradená.