

Pondelok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Kulajda 1,3,7

1. Bravčový Pfeffer steak, hranolky 7
2. Grilované kuracie prsia na zeleninovom šaláte so žltým meónom a orechmi, basmati ryža 8
3. Cestoviny penne carbonara 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážený syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Utorok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Šošovicová kyslá 1,7

1. Hovädzie na taliansky spôsob so strúhaným syrom, cestoviny kolienka 1,3,7
2. Konfitované kuracie stehienko, sedliacke zemiaky, šalát Coleslaw 3,7
3. Grilovaný hermelín na zeleninovom šaláte, hranolky, tatárska omáčka 3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážený syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Streda

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Zeleninová Minestrone s cestovinou 1,3

1. Vyprážený karfiol, zemiaky, tatárska omáčka, uhorkový šalát 1,3,7
2. Francúzske kuracie prsia, ryža, rukola so cherry paradajkami 3,7
3. Cestoviny penne s omáčkou z lúpaných paradajok, burratou a listovým špenátom 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážený syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

ŠPECIÁLNE MENU

Kačacie prsia na zeleninovom šaláte, batatové hranolky 4

12,90 €

Štvrtok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Cesnaková s fetou a krutónmi 1,3,7

1. Mäsové guľky s paradajkovou omáčkou, zemiakové šúľance 1,3
2. Grilované vykostené kuracie stehno, ryža, jablkový kompót 7
3. Poke s grilovaným syrom halloumi (quinoa, edamame, uhorka, paradajky, mango) 7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážený syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Piatok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Paradajkový krém s parmezánom 7

1. Medajlónky z bravčovej panenky s dijónskou omáčkou, ½ ryža, ½ hranolky, faz.struky v prosciutte 1,7,10
2. Grilovaný losos na zeleninovom šaláte, domáca focaccia 1,3,4 8,90 €
3. Tvarohové guľky s čokoládou a ovocím 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážený syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Dobrá chuť

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špald, kamut alebo ich hybridné odrody). 2. Kôrovce a výrobky z nich. 3. Vajcia a výrobky z nich. 4. Ryby a výrobky z nich. 5. Arašidy a výrobky z nich. 6. Sójové zrná a výrobky z nich. 7. Mlieko a výrobky z neho. 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich. 9. Zeler a výrobky z neho. 10. Horčica a výrobky z nej. 11. Sezamové semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich. *PŮVOD MĀSA - bravčové SK, hovädzie SK, kuracie SK, losos N

WIFI: Bonnes-Bistro

HESLO: Bistro1228

www.bonnes.sk

t.č. 0908 999 653

Obedy na prevádzke

podávame od 11:15

Cena obedového menu (hl.jedlo s polievkou): 8,00 €

Cena polievky bez hlavného jedla: 2,50 €

Stolová voda k jedlu: 0,30 €

Ceny sú uvedené s DPH

Váha jedál

Mäsitý pokrm a ryba v surovom stave -
cca110 – 120g

Mleté mäso – 150 g

Rebierka s kosťou – 200 g

Kuracie stehno s kosťou – cca 220 g

Vykostené kuracie stehno – cca 150 g

Syr ako hlavná zložka jedla - cca 110 gramov

Zeleninový šalát ako hlavné jedlo - cca 250-
280 g

Jablková žemľovka ako hlavné jedlo -300 g

Risotto ako hlavné jedlo – 250 g

Cestoviny ako hlavné jedlo – cca 280 g

Prílohy ako ryža, zemiaky, tarhoňa, cestoviny
– cca 150 g

Parená knedľa – 200 g

Zemiakový šalát ako príloha -200 g

Prílohový šalát, kompót – cca100 g

Polievka - 0,25l

Váhy jedál po tepelnej úprave si môžete
vyžiadať u obsluhy



OBEDOVÉ MENU

16. – 20.3.2026



NASKENUJ MA