Pondelok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Cuketová s krutónmi 1,3,7

1. Bravčový paprikáš, zemiaky, uhorkový šalát 7
2. Kuracie prsia na hubovom krémovom risotte 7
3. Zeleninový šalát so žltým melónom, orechmi, prosciuttom a opekaným tofu, domáca focaccia 1,3,6,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Utorok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Frankfurtská s párkom

1. Bravčové soté so zeleninou a strúhaným syrom, zemiakové placky 3,7
2. Grilované kuracie prsia na šaláte s granátovým jablkom, jasmínová ryža
3. Bryndzové halušky so slaninkou 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Streda

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Cesnaková krémová s krutónmi 1,3

1. Mäsové guľky s paradajkovou omáčkou, knedle / al. šúľance 1,3,7
2. Grilované vykostené kuracie stehno, ryža, jablkový kompót
3. Pečené tofu na bulgure s mätou, pomarančami a granátovým jablkom 1,6 1,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Dobrú chuť

Štvrtok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Hubová mačanka 1,7

1. Hovädzie ragú Bourguignon, ryža, kyslá uhorka
2. Bylinkové kuracie prsia na zeleninovom šaláte, batatové hranolky
3. Šošovicový prívarok s klobáskou a vajíčkom, chlieb 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Piatok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Paradajková s krupicovými haluškami 1,3

1. Bravčové dusené na horčici, tarhoňa, mrkvový šalát 1,3,10
2. Francúzske kuracie prsia, parmezánové zemiaky, fazuľové struky 3,7
3. Tvarohové pirohy so strúhankovou posýpkou a marhuľovou omáčkou 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
   Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

Alergény:1.Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, 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 queenslandskéorechy 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. *PÔVOD MÄSA – 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

BONNES
bistro

OBEDOVÉ MENU

13. – 17.7.2026

NASKENUJ MA