

## Pondelok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Batattová s chilli

1. Medailónky z bravčovej panenky, parmezánové zemiaky, fazuľové struky 7
2. Grilované kuracie prsia na zeleninovom šaláte s mangom, jasmínová ryža
3. Cestoviny penne s omáčkou z lúpaných paradajok, špenátom a burratou 1,3,7
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 / Zeleninová s cestovinou 1,3

1. Vyprážané bravčovo – hovädzie fašírky na strúčikovom prívarku, zemiaky 1,3,7
2. Kurací špíz, ryža, cviklová šalát s fetou 7
3. Grilovaný syr halloumi na zeleninovom šaláte s bulgurom a hummusom 1,7
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 / Patizónová krémová s krutónmi 1,3,7

1. Pečená bravčová krkovička na haluškách s kapustou 1,3
2. Grilované vykostené kuracie stehno, ryža, domáci jablkový kompót
3. Grilovaný hermelín na zeleninovom šaláte, hranolky, tatárska omáčka 7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7
5. Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

## Štvrtok

Slepačia s cestovinou 1,3,9 / Fazuľová s fliačkami 1,3

1. Maďarský guláš, knedľa 1,3,7
2. Chrumkavý kurací rezeň, zemiaky, uhorkový šalát 1,3,7
3. Pečené tofu na zeleninovom šaláte so žltým melónom, orechmi, prosciuttom a tekvicovými semenkami 6,8
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 / Kulajda 1,3,7

1. Bravčový steak s rockfortovou omáčkou, opekané zemiaky, pečená zelenina 7
2. Kuracie prsia na pomarančoch, ryža, mrkvový šalát
3. Tvarohové guľky s čokoládou a ovocím 1,3,7
4. Domáce pirohy mix mastené maslom 1,3,7  
Vyprážaný syr, opekané zemiaky, tatárska omáčka 1,3,7

## Dobrá chuť

### ŠPECIÁLNE MENU

Grilovaný losos na ryžových rezancoch so sušenými paradajkami a listovým špenátom 4 13,90 €

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 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 MĚSA – bravčové SK, hovädzie SK, kuracie SK, losos N

WIFI: Bonnes-Bistro

HESLO: Bistro1228

[www.bonnes.sk](http://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

10. – 14.8.2026



NASKENUJ MA