

Pondelok

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

1. Grilované medailónky z bravčovej panenky, zemiakové pyré, pečená tekvica s mrkvou
2. Bylinkové kuracie prsia, mrkvová jasmínová ryža, rukolový šalát s pomarančom a avokádom
3. Špagety puttanesca (lúpané paradajky, olivy, capari, olivy, ančovičky) 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 / Hrášková s krutónmi 1,3

1. Bravčový steak na sviečkovej omáčke, opekané zemiaky 7
2. Restovaná kuracia pečeň, ryža, kyslá uhorka
3. Grilovaný hermelín na zeleninovom šaláte, hranolky, tatárska omáčka 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 / Zeleninová Minestrone 1,3

1. Medailónky z bravčovej panenky na špenátovom risotte 7
2. Konfitované kuracie stehno, pečené zemiaky, tzatziki dressing 7
3. Proteínový šalát s tuniakom, a vajíčkom (fazuľové struky, avocado, cottage), domáca focaccia 1,3,7
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 / Paradajkový krém s parmezánom 7

1. Bravčové líčka na hořčicovej omáčke, tarhoňa, cvikla s fetou 1,3,7,10
2. Vyprážaný kurací gordon bleu, tlačené zemiaky, šalát Coleslaw 1,3,7
3. Grilovaný syr halloumi na šaláte s quinoou, batatové pyré 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 / Kapustová s croissantom 1

1. Hovädzie ragú so strúhaným syrom, cestoviny kolienka 1,3,7
 2. Francúzske kuracie prsia na šaláte Caesar, jasmínová ryža 3,7,10
 3. Jablková žemľovka s vanilkovým pudingom 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

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

21. – 25.9.2026



NASKENUJ MA