

## Pondelok

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

1. Soté z bravčovej panenky v hubovo-smotanovej omáčke s jarnou cibuľkou, cestoviny penne 1,3,7
2. Grilované kuracie prsia, plnené zemiaky, fazuľové struky 7
3. Šošovicový dhal s volským okom a opekaným tofu, jasmínová ryža 1,3,6
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 / Hlivová s bulgurom

1. Bravčové dusené s kôprovou omáčkou, knedľa 1,3,7
2. Kurací špíz, sedliacke zemiaky, čalamáda
3. Proteínový šalát s tuniakom, a vajíčkom (fazuľové struky, avocado, cottage), domáca focaccia 1,3,4,7
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 / Karfiolová krémová s hráškom 1,3,7

1. Pečená bravčová krkovička na haluškách s kapustou 1,3
2. Grilované vykostené kuracie stehno, ryža, jablkový domáci kompót
3. Opekaný baklažán s cuketou na hummuse s fetou 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 / Zelerová s krutónmi 1,3,7

1. Pečený biftek s hubovou omáčkou, tlačené zemiaky, grilovaná zelenina 7
2. Konfitované kuracie prsia na zeleninovom šaláte s quinoou, domáca focaccia 1,7
3. Šafránové risotto s kačacími prsiami 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 / Fazuľová kyslá 1

1. Bravčový steak s dijónskou omáčkou, batatové hranolky, šalát Caesar 3,4,7
  2. Kuracie soté Stroganoff, ryža, kyslá uhorka
  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. Siazamové 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](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

28.9. – 2.10.2026



NASKENUJ MA