SLOVAKIA RESTAURANT, Hurb. námestie 9/15, Bojnice, www.slovakiarestaurant.sk, Tel.046/5430364

OBEDOVÉ MENU
(od 23.11. do 27.11.2026)

Obedové menu sa podáva od 11^{00} hod do 14^{00} hod.

Pondelok

Polievka:	Kelová s párkom, chlieb (1,3,7)	
Menu č. 1:	380g Bryndzové halušky so slaninou (1,3,7)	7,70.-€
Menu č. 2:	Kuracie prsia s broskyňou a syrom, dusená ryža (7)	7,70.-€
Menu č. 3:	150g Košovská pochúťka z brav. panenky, domáce zemiakové placky(1,10)	8,00.-€

Utorok

Polievka:	Slepačí vývar s mäsom a krupicovými haluškami (1,3,7,9)	
Menu č. 1:	280g Domáce lekvárove perky s orechovou posýpkou (1,3,7,8)	7,70.-€
Menu č. 2:	Fazuľovvý prívarok, pečená klobása, chlieb (1,3,7)	7,70.-€
Menu č. 3:	150g Grilovaná panenka so smotanovou tarhoňou(7)	8,00.-€

Streda

Polievka:	Česká kulajda s kôprom, chlieb (1,3,7)	
Menu č. 1:	Vyprážaný encián, varené zemiaky, tatárska omáčka(1,3,7)	7,70.-€
Menu č. 2:	Dolnozemský guláš(br. pliecko, feferóny,hríby, červená fazuľa) , ryža	7,70.-€
Menu č. 3:	150g Kurací steak s nivovou omáčkou, zemiakový vejárik (1,3,7)	8,00.-€

Štvrtok

Polievka:	Šošovicová sladká z červenej šošovice(9)	
Menu č. 1:	Palacinky s tvarohom a pomarančovým karamelom(1,3,7)	7,70.-€
Menu č. 2:	Mäsové guľky v rajčinovej omáčke, knedľa (1,3)	7,70.-€
Menu č. 3:	150g Rezníky z brav. panenky, zemiaková kaša, rajčinovo-cibuľový šalát (1,3,7)	8,00.-€

Piatok

Polievka:	Struková kyslá (1,7)	
Menu č. 1:	Restovaná hydinová pečeň na slanine, ryža, kyslá uhorka	7,70.-€
Menu č. 2:	Kuracie kúsky v cestíčku posypané syrom, hranolky cesnaková tatárka(1,3,7)	7,70.-€
Menu č. 3:	Hovädzí guláš s karlovarskou knedľou(1,3,7)	8,00.-€

Polievka 0,25l k obedovému menu je grátis. Hmotnosť mäsovej zložky je 120g v surovom stave.
Služba balenia obedového menu je 0,50.-€. Zmena menu je vyhradená.

K obedovému menu Coca – Cola, Zero 0,33l za zvýhodnenú cenu 2,30.- €

Rozvoz – Bojnice , Opatovce nad Nitrou , Prievidza, Kanianka zdarma.
Platbu kartou pri rozvoze je potrebné hlásiť vopred.
Objednávky na tel. čísle:046/5430 364, 0905 639 932

Jedálny lístok zhotovil: Ing. Kytka Marek, 22.11.2026