



PIANO CLUB CAFÉ & RESTAURANT

Objednávky telefonicky v čase 9:00 – 11:00 hod.: **0907 837 134**, www.pianoclubcafe.sk



Rozvoz denného menu v Moldave nad Bodvou počas obeda je zadarmo

Denná ponuka hotových jedál na 10.6. – 14.6.2024

PONDELOK

Pre nemoc máme skrátenú otváraciu dobu do 13:30 hod.

Domáca slepačia polievka 0,35l (1,3,9) - 1,40,- €

Zemiaková polievka mliečna 0,35l, chlieb 50g (1,7) - 1,70,- €

1. Sote z kuracích prs s brokolicou a šampiňónmi 200g (6,9), dusená ryža 200g, zeleninová obloha 50g - 6,30,- €
2. Dusené bravčové karé s mrkvou 140g (1,9,10), tarhoňa 200g (1,3,7), zeleninová obloha 50g - 6,30,- €

UTOROK

Pre nemoc 11.6.2024 máme celý deň zatvorené

STREDA

12.6.2024 -od 18:30 Vedomostný kvíz

Domáca slepačia polievka 0,35l (1,3,9) - 1,40,- €

Krémová pórová polievka s krutónmi 0,35l (1,7) - 1,70,- €

1. Penne cestoviny s kuracím mäsom na syrovej omáčke 250g (1,3,7) - 6,30,- €
2. Bravčová panenka s prosciuttom a dusenou zeleninou na bielom víne 230g (7,8,9,10), dusená ryža 100g - 7,50,- €

ŠTVRTOK

Domáca slepačia polievka 0,35l (1,3,9) - 1,40,- €

Šampiňónová polievka so zeleninou a fličkami 0,35l (1,3,7) - 1,70,- €

1. Plnené kuracie stehná 140g (1,3,9), dusená ryža 200g, zeleninová obloha 50g - 6,30,- €
2. Bravčové karé na prírodne 130g s fazuľovými strukmi a so sušenými paradajkami 100g (7,8,9,10), americké zemiaky 200g - 6,30,- €

PIATOK

Domáca slepačia polievka 0,35l (1,3,9) - 1,40,- €

Talianska paradajková polievka 0,35l (1,7) - 1,70,- €

1. Kuracie prsia plnené so šampiňónmi a vajíčkom v slaninovom kabáte 160g (6,7,9), zemiakové hranolky 200g, zeleninová obloha 50g - 6,30,- €
2. Vyprážené rybíe filé z aljašskej tresky 140g (1,3,4), zemiaková kaša 200g (7), kyslé uhorky 50g (10) - 6,30,- €

Naša stála denná ponuka:

Vyprážený syr 130g (1,3,7), zemiakové hranolky 200g (1), tatárska omáčka 50g (7) - 6,50,- €

Palacinky plnené s džemom (4ks palaciniiek) 350g (1,3,7) - 6,50,- €

Ľadový šalát s rukolou, balkánskym syrom a s čiernymi olivami 280g (7), toast 50g (1,3) - 6,50,- €

Našu dennú ponuku podávame počas pracovných dní v čase od 11:00 do 13:00

Cena polievky bez hlavného jedla 1,80,- €.

Akceptujeme platobné karty. Prílohy v dennom menu sa dajú vymieňať len v rámci denného menu, inak sa účtujú v plnej výške podľa nášho jedálneho lístku.

Vážení hostia

Pri polovičnej porcii účtujeme 70% z ceny jedla. Váhu jednotlivých jedál uvádzame v surovom stave

Vážení zákazníci, dovoľujeme si Vás upozorniť, že suroviny, z ktorých pre Vás pripravujeme jedlá a pokrmy môžu obsahovať alergény. Zoznam alergénov :

**Príloha č. 3 k vyhláške č. 127/2012 Z. z.
ZLOŽKY VZŤAHUJÚCE SA K § 9 ODS. 4, 5 A 7**

1. Obilniny obsahujúce glutén (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem
a) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
b) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
c) jačmenného glukózového sirupu,
d) obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.

2. Kôrovce a výrobky z nich.

3. Vajcia a výrobky z nich.

4. Ryby a výrobky z nich okrem

a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov,
b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.

5. Arašidy a výrobky z nich.

6. Sójové zrná a výrobky z nich okrem

a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
b) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfa-tokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
c) fytosterolov a esterov fytosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu,
d) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.

7. Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) okrem

a) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
b) laktitolu.

8. Orechy, ktorými sú mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu (*Anacardium occidentale*), pekanové orechy [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], para orechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sa používajú na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.

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 vyjadrené ako SO₂.

13. Vlíčí bôb a výrobky z neho.

14. Mäkkýše a výrobky z nich.