

Čerstvá šťava:	JABLKO, MRKVA 0,5l Jablko, mrkva A: x		4,00€
Polievka:	ZDRAVÉ SRDCE Červená kapusta, červená šošovica, mrkva, petržlen	A: x	1,90€
MENU I.:	KURACIE PRSIA S RYŽOU A PEČENOU MRKVOU NA ROZMARÍNE Kuracie prsia, ryža Natural, mrkva, rozmarín, cibuľa	A: 6	5,90€
MENU II.:	RYŽA NATURAL S PEČENOU MRKVOU, SYROM A VAJCOM Ryža Natural, mrkva, rozmarín, cibuľa, cottage syr, vajce	A: 3, 6, 7	5,90€
Menu III.:	GRILOVANÝ ENCIÁN NA KLÍČKOCH S VLAŠSKÝMI ORECHAMI Encián, cvikla, klíčky, vlašské orechy, med, ľadový šalát A: 7,8 čas prípravy: 5 minút		5,90€
Menu IV.:	WRAP S FAZUĽAMI A HOVÄDZÍM MÄSOM BIO hovädzie mäso, fazuľa, rajčiny, špenát, tortilla placka A: 1 čas prípravy: 10 minút		5,90€
Menu V.:	GRILOVANÝ TANIER S KURACÍM MÄSOM Kuracie mäso, fazuľa, cícer, šampiňóny, paprika, uhorka, tamari A: 6 čas prípravy: 10 minút		6,90€
Menu VI.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 6, 9 čas prípravy: 3 minúty		5,90€
Menu VII.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 6 čas prípravy: 3 minúty		5,90€
Menu VIII.:	KURACIE PRSIA S CVIKLOVÝM-ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kur. prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, cesnak, čierne korenie A: 6, 9 čas prípravy: 3 minúty		5,90€
Menu IX.:	VEGÁNSKY GRILOVANÝ TANIER Fazuľa, cícer, šampiňóny, paradajky, paprika, tamari A: 6 čas prípravy: 10 minút		6,90€
Menu X.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 4, 6, 9 čas prípravy: 25 minút		6,90€
Menu XI.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 4, 6 čas prípravy: 25 minút		6,90€
Menu XII.:	PEČENÝ HEJK S CVIKLOVO - ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, jogurt, cesnak A: 4, 6, 9 čas prípravy: 25 minút		6,90€
Menu XIII.:	GRÉCKY ŠALÁT Feta, uhorka, paradajky, paprika, čierne olivy, cibuľa A: 7 čas prípravy: 5 minút		5,90€
Menu XIV.:	GRILOVANÉ KURACIE PRSIA S BABIČKINÝM ZEMIAKOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, zemiaky, restovaná cibuľka, pickles (fermentovaná zelenina) A: x čas prípravy: 10 minút		5,90€

		UTOROK 01.06.2021	
Čerstvá šťava:	JABLKO, MRKVA ZÁZVOR 0,5l Jablko, mrkva, zázvor A: x	4,00€	
Polievka:	HUSTÁ ŠOŠOVICOVÁ POLIEVKA Šošovica, mrkva, petržlen, paradajky, cesnak, bobkový list	A: x	1,90€
MENU I.:	KURACIE PRSIA S CVIKLOVÝM RIZOTOM Kur. prisa, ryža Natural, cvikla, cícer, pickles	A: x	5,90€
MENU II.:	CVIKLOVÉ RIZOTO S VAJCOM Vajce, ryža Natural, cvikla, cícer, pickles	A: 3	5,90€
Menu III.:	GRILOVANÝ ENCIÁN NA KLÍČKOCH S VLAŠSKÝMI ORECHAMI Encián, cvikla, klíčky, vlašské orechy, med, ľadový šalát A: 7,8 čas prípravy: 5 minút		5,90€
Menu IV.:	WRAP S FAZUĽAMI A HOVÄDZÍM MÄSOM BIO hovädzie mäso, fazuľa, rajčiny, špenát, tortilla placka A: 1 čas prípravy: 10 minút		5,90€
Menu V.:	GRILOVANÝ TANIER S KURACÍM MÄSOM Kuracie mäso, fazuľa, cícer, šampiňóny, paprika, uhorka, tamari A: 6 čas prípravy: 10 minút		6,90€
Menu VI.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 6, 9 čas prípravy: 3 minúty		5,90€
Menu VII.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 6 čas prípravy: 3 minúty		5,90€
Menu VIII.:	KURACIE PRSIA S CVIKLOVÝM-ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kur. prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, cesnak, čierne korenie A: 6, 9 čas prípravy: 3 minúty		5,90€
Menu IX.:	VEGÁNSKY GRILOVANÝ TANIER Fazuľa, cícer, šampiňóny, paradajky, paprika, tamari A: 6 čas prípravy: 10 minút		6,90€
Menu X.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 4, 6, 9 čas prípravy: 25 minút		6,90€
Menu XI.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 4, 6 čas prípravy: 25 minút		6,90€
Menu XII.:	PEČENÝ HEJK S CVIKLOVO - ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, jogurt, cesnak A: 4, 6, 9 čas prípravy: 25 minút		6,90€
Menu XIII.:	GRÉCKY ŠALÁT Feta, uhorka, paradajky, paprika, čierne olivy, cibuľa A: 7 čas prípravy: 5 minút		5,90€
Menu XIV.:	GRILOVANÉ KURACIE PRSIA S BABIČKINÝM ZEMIAKOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, zemiaky, restovaná cibuľka, pickles (fermentovaná zelenina) A: x čas prípravy: 10 minút		5,90€

STREDA 02.06.2021

Čerstvá šťava:	BABIE LETO 0,5 l Grapefruit, pomaranč, zázvor A: x		4,00€
Polievka:	TOSKÁNSKA PARADAJKOVÁ Paradajky, zel. vývar, cesnak, chilli, bazalka	A: x	1,90€
MENU I.:	RESTOVANÉ KURACIE PRSIA NA HORČICI SO ŠTUCHANÝMI ZEMIAKMI Kuracie prsia, cibuľa, zemiaky, pažítka, horčica, mrkva, batáty	A: 10	5,90€
MENU II.:	ŠTUCHANÉ ZEMIAKY S MRKVOU A RESTOVANÝM TEMPEHOM NA HORČICI Údený tempeh, cibuľa, zemiaky, pažítka, horčica, mrkva, batáty	A: 6, 10	5,90€
Menu III.:	GRILOVANÝ ENCIÁN NA KLÍČKOCH S VLAŠSKÝMI ORECHAMI Encián, cvikla, klíčky, vlašské orechy, med, ľadový šalát A: 7,8	čas prípravy: 5 minút	5,90€
Menu IV.:	WRAP S FAZULAMI A HOVÄDZÍM MÄSOM BIO hovädzie mäso, fazuľa, rajčiny, špenát, tortilla placka A: 1	čas prípravy: 10 minút	5,90€
Menu V.:	GRILOVANÝ TANIER S KURACÍM MÄSOM Kuracie mäso, fazuľa, cícer, šampiňóny, paprika, uhorka, tamari A: 6	čas prípravy: 10 minút	6,90€
Menu VI.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 6, 9	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu VII.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 6	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu VIII.:	KURACIE PRSIA S CVIKLOVÝM-ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kur. prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, cesnak, čierne korenie A: 6, 9	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu IX.:	VEGÁNSKY GRILOVANÝ TANIER Fazuľa, cícer, šampiňóny, paradajky, paprika, tamari A: 6	čas prípravy: 10 minút	6,90€
Menu X.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 4, 6, 9	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XI.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 4, 6	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XII.:	PEČENÝ HEJK S CVIKLOVO - ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, jogurt, cesnak A: 4, 6, 9	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XIII.:	GRÉCKY ŠALÁT Feta, uhorka, paradajky, paprika, čierne olivy, cibuľa A: 7	čas prípravy: 5 minút	5,90€
Menu XIV.:	GRILOVANÉ KURACIE PRSIA S BABIČKINÝM ZEMIAKOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, zemiaky, restovaná cibuľka, pickles (fermentovaná zelenina) A: x	čas prípravy: 10 minút	5,90€

ŠTVRTOK 03.06.2021

Čerstvá šťava:	CVIKLA, MRKVA, JABLKO 0,5l Cvikla, mrkva, jablko, A: x		4,00€
Polievka:	ZELENINOVÁ S QUINOOU Mrkva, petržlen, brokolica, hrášok, zeler, cesnak, quinoa	A: 9	1,90€
MENU I.:	KURACIE PRSIA NA BYLINKÁCH SO ŠPALDOVÝMI CESTOVNAMI Kur. psia, špal. cestoviny, brokolica, šampióny, kukurica, bylinky	A: 1	5,90€
MENU II.:	ŠPAL. CESTOVINY S BROKOLICOU, KUKURICOU A ŠAMPIÓNMI Tempeh, špal. cestoviny, brokolica, šampióny, kukurica, bylinky	A: 1, 6	5,90€
Menu III.:	GRILOVANÝ ENCIÁN NA KLÍČKOCH S VLAŠSKÝMI ORECHAMI Encián, cvikla, klíčky, vlašské orechy, med, ľadový šalát A: 7,8	čas prípravy: 5 minút	5,90€
Menu IV.:	WRAP S FAZUĽAMI A HOVÄDZÍM MÄSOM BIO hovädzie mäso, fazuľa, rajčiny, špenát, tortilla placka A: 1	čas prípravy: 10 minút	5,90€
Menu V.:	GRILOVANÝ TANIER S KURACÍM MÄSOM Kuracie mäso, fazuľa, cícer, šampiňóny, paprika, uhorka, tamari A: 6	čas prípravy: 10 minút	6,90€
Menu VI.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kuracie psia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 6, 9	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu VII.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Kuracie psia, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 6	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu VIII.:	KURACIE PRSIA S CVIKLOVÝM-ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kur. psia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, cesnak, čierne korenie A: 6, 9	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu IX.:	VEGÁNSKY GRILOVANÝ TANIER Fazuľa, cícer, šampiňóny, paradajky, paprika, tamari A: 6	čas prípravy: 10 minút	6,90€
Menu X.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 4, 6, 9	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XI.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 4, 6	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XII.:	PEČENÝ HEJK S CVIKLOVO - ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, jogurt, cesnak A: 4, 6, 9	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XIII.:	GRÉCKY ŠALÁT Feta, uhorka, paradajky, paprika, čierne olivy, cibuľa A: 7	čas prípravy: 5 minút	5,90€
Menu XIV.:	GRILOVANÉ KURACIE PRSIA S BABIČKINÝM ZEMIAKOVÝM ŠALÁTOM Kuracie psia, zemiaky, restovaná cibuľka, pickles (fermentovaná zelenina) A: x	čas prípravy: 10 minút	5,90€

Čerstvá šťava:	CVIKLA, MRKVA, JABLKO 0,5l Cvikla, mrkva, jablko, A: x		4,00€
Polievka:	KRÉMOVÁ TEKVICOVÁ S JABLKAMI Tekvica, zel. vývar, jablká, kari	A: x	1,90€
MENU I.:	KURACIE PRSIA S CUKETOU, RYŽOU A SUŠENÝMI PARADAJKAMI Kuracie prisa, ryža, cuketa, cesnak, sušené paradajky, klíčky	A: x	5,90€
MENU I.:	CUKETOVÉ RIZOTO S KLÍČKAM Ryža, cuketa, cesnak, sušené paradajky, mozarella, klíčky	A: 7	5,90€
Menu III.:	GRILOVANÝ ENCIÁN NA KLÍČKOCH S VLAŠSKÝMI ORECHAMI Encián, cvikla, klíčky, vlašské orechy, med, ľadový šalát A: 7,8	čas prípravy: 5 minút	5,90€
Menu IV.:	WRAP S FAZUĽAMI A HOVÄDZÍM MÄSOM BIO hovädzie mäso, fazuľa, rajčiny, špenát, tortilla placka A: 1	čas prípravy: 10 minút	5,90€
Menu V.:	GRILOVANÝ TANIER S KURACÍM MÄSOM Kuracie mäso, fazuľa, cícer, šampiňóny, paprika, uhorka, tamari A: 6	čas prípravy: 10 minút	6,90€
Menu VI.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 6, 9	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu VII.:	KURACIE PRSIA S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 6	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu VIII.:	KURACIE PRSIA S CVIKLOVÝM-ZELEROVÝM ŠALÁTOM Kur. prsia, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, cesnak, čierne korenie A: 6, 9	čas prípravy: 3 minúty	5,90€
Menu IX.:	VEGÁNSKY GRILOVANÝ TANIER Fazuľa, cícer, šampiňóny, paradajky, paprika, tamari A: 6	čas prípravy: 10 minút	6,90€
Menu X.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva A: 4, 6, 9	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XI.:	PEČENÝ HEJK S VEGÁNSKYM CVIKLOVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: cvikla, vegánsky jogurt, cesnak, čierne korenie A: 4, 6	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XII.:	PEČENÝ HEJK S CVIKLOVO - ZELEROVÝM ŠALÁTOM Ryba Hejk, šalát: vegánsky jogurt, zeler, cibuľa, kyslé uhorky, hrášok, mrkva, cvikla, jogurt, cesnak A: 4, 6, 9	čas prípravy: 25 minút	6,90€
Menu XIII.:	GRÉCKY ŠALÁT Feta, uhorka, paradajky, paprika, čierne olivy, cibuľa A: 7	čas prípravy: 5 minút	5,90€
Menu XIV.:	GRILOVANÉ KURACIE PRSIA S BABIČKINÝM ZEMIAKOVÝM ŠALÁTOM Kuracie prsia, zemiaky, restovaná cibuľka, pickles (fermentovaná zelenina) A: x	čas prípravy: 10 minút	5,90€

Alergény:

1-Obilniny obsahujúce lepok, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Orechy, 9-Zeler, 10-Horčica, 11-Sezam, 12-Oxid siričitý, 13-Vičí bôb, 14-Mäkkýše

VERNOSTNÝ PROGRAM:

• **PRE SKUPINY**

- pri objednaní 5 a viac obedov na 1 adresu – polievky ZDARMA

• **PRE JEDNOTLIVCOV**

- pri predplatení 10 + 1 obed ZDARMA
- pri predplatení 15 + 2 obedy ZDARMA
- pri predplatení 20 + 3 obedy ZDARMA
- pri predplatení 25 + 4 obedy ZDARMA

CENA DONÁŠKY

- RUŽINOV – ZADARMO
- PETRŽALKA – 1,00€, NAD 20,00€ ZADARMO

Vernostné programy sa nevzťahujú na ľudí, ktorým nezáleží na ich zdraví.