



# PEPE

## PIZZA & RESTAURANT

Objednávky volať na číslo: **0917 716 258 do 10:00 hod.**

**Denné menu A.,B.,C. 6,10 €**

**Denné menu stála ponuka 1., 2. 6,50 €**

**Možnosť XXL porcie z každého jedla A., B., C. 8,50 €**

**Možnosť XXL porcie z každého jedla stála ponuka 1., 2. 9,10 €**



Sledovať naše jedálne lístky môže aj na :

**PEPE pizza & restaurant**

**www.peperestaurant.sk**

**Denné menu od 20.03.2023 – do 24.03.2023**

**Pondelok:**

**0,4l Hráškový krém so slaninou** A:1,7

- A: 150g *Hamburské špikované pliecko s cestovinou* A:1,3,7,9,10  
B: 150g *Kuracie soté so šampiňónmi, kapiou s ryžou a zemiakovou plackou* A:1,3  
C: 150g *Tagliatelle s kuriatkovo – smotanovou omáčkou* A:1,7  
1/ 150g *Bravčové černoorské rezníky s varenými zemiakmi a ovocným kompótom* A:1,3,7  
2/ 150g *Vyprázaný pastiersky syr s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou* A:1,3,7

**Utorok:**

**0,4l Zemiaková polievka s lečom** A:1

- A: 150g *Bravčové rizoto z čerstvej zeleniny, údeným syrom a cviklovým šalátom* A:7,9  
*/ v ponuke rizoto aj bez mäsa len z čerstvou zeleninou, údeným syrom a cviklovým šalátom /*  
B: 150g *Kurací gyros z tzatziky dressingom s ryžou a hranolkami* A:7  
C: 150g *Prírodný morčací gordon blue so zemiakovou kašou* A:7  
1/ 150g *Bravčové černoorské rezníky s varenými zemiakmi a ovocným kompótom* A:1,3,7  
2/ 150g *Vyprázaný pastiersky syr s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou* A:1,3,7

**Streda :**

**0,4l Polievka s lúskových strukov so zemiakmi** A:1,7

- A: 150g *Bravčový mexický guláš so strúhaným syrom a ryžou* A:1,7  
B: 400g *AGLIO OLIO cestoviny linguine s olivami, trio paprikou, sušenými paradajkami, cesnakom, chili a bazalkovým pestom, posypané parmezánom* A:1,7  
C: 150g *Hovädzia sviečková na smotane s domácou parenou knedľou* A:1,3,7,9,10  
1/ 150g *Bravčové černoorské rezníky s varenými zemiakmi a ovocným kompótom* A:1,3,7  
2/ 150g *Vyprázaný pastiersky syr s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou* A:1,3,7

**Ponúkame Vám obed pre celú rodinu.**

**Prijímame objednávky na:**

**- pečené celé kurčatá s chlebom**

**- bravčové pečené koleno s kyslou oblohou**

## Denné menu od 20.03.2023 – do 24.03.2023

<b>Štvrtok:</b>		
0,4l	<b>Cibuľová polievka so zemiakmi</b>	A:1,7
A:	400g Lasagne BOLOGNESE	A:1,3,7,9
B:	150g Kuracie medailónky zapékané s mangom a cheddarom, ryža	A:1,7
C:	150g Vyprážené rybie file so zemiakovou kašou a ovocným kompótom	A:1,3,7
1/	150g Bravčové černo-horské rezníky s varenými zemiakmi a ovocným kompótom	A:1,3,7
2/	150g Vyprážený pastiersky syr s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou	A:1,3,7
<b>Piatok:</b>		
0,4l	<b>Hovädzí vývar RISI – BISI</b>	A:
A:	150g Bravčové medailónky s volským okom a pečenými zemiakmi s cviklou	A:1,3
B:	400g Zemiakové šúľance s makom a lesným ovocím	A:1,3,7
C:	150g Pečené, marinované dolné kuracie stehienka s ryžou a ovocným kompótom	A:1,6,10
1/	150g Bravčové černo-horské rezníky s varenými zemiakmi a ovocným kompótom	A:1,3,7
2/	150g Vyprážený pastiersky syr s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou	A:1,3,7

**!!!V reštaurácii k MENU nápoj GRÁTIS!!!**

**Ponúkame Vám obed pre celú rodinu.  
Prijímame objednávky na:**

- pečené celé kurčatá s chlebom**
- bravčové pečené koleno s kyslou oblohou**

**Pripravíme Vám aj Menu bezlepkové celiacké pri nahlásení deň vopred**



Sledovať naše jedálne lístky môžete aj na  
PEPE pizza & restaurant

**Denné menu A.,B.,C. 6,10 €**

**Denné menu stála ponuka 1., 2. 6,50 €**

**Možnosť XXL porcie z každého jedla A., B., C. 8,50 €**

**Možnosť XXL porcie z každého jedla stála ponuka 1., 2. 9,10 €**

**Objednávky volať na číslo: 0917 716 258 do 10:00 hod.**

Informácie o stravovacích lístkoch, AKCIÁCH a prípadné REKLAMÁCIE na tel. čísle: 0904 879 314

e-mail: [pepe@peperestaurant.sk](mailto:pepe@peperestaurant.sk)  
web: [www.peperestaurant.sk](http://www.peperestaurant.sk)

Zmena jedálneho lístka vyhradená.

Alergény: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.vajcia, 4. ryby, 5.arašidy, 6.sója, 7 mlieko, 8.orechy, 9.zeler, 10.horčica, 11.sezam, 12.siričitany,  
13.vlčí bôb, 14.mäkkýše

Hmotnosť mäsa je uvádzaná v surovom stave / pred tepelnou úpravou/.