formula
restaurant

Obedové MENU

23.11.2026 – 27.11.2026

11:00-14:00hod.

Pondelok: 0,33l Šošovicová na kyslo s údeninou, chlieb1,3,7,9
0,33l Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9

1.150g/ Kuracie rezančeky na gyros korení, ½ ryža, ½ hranolky, kapustový šalátik, cesnakový dresing 1,3,,7 PL 8,00€

2.150g/ Bravčový plzenský rezeň, bylinkové pečené zemiaky, tatárska omáčka1,3,7 UK 8,00€

3.300g/ Tradičný granatiersky pochod s karamelizovanou cibuľkou, kyslá uhorka 1,3,7 8,00€

4.120g/ Vyprážaný syr do zlatista alebo grilovaný camebert (brusnice) s hranolkami, tatárska omáčka 1,3,7 8,00€

Špeciál: 200g Opekaný losos s bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, zelený olej, bylinky1,3,7 12,90€

Utorok: 0,33l Cesnakový krém, krutóny 1,3,7,9
0,33l Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9

1.150g/ Zapekaný kurací plátok „ Genovese“ (pesto, paradajky, mozzarella),dusená ryža, výpek , šalátik 1,3,7 PL 8,00€

2.150g/ Obrátený bravčový rezník, zemiakové pyré, uhorkový šalátik 1,3,7 UK 8,00€

3.300g/ Bryndzové halušky s opečenou oravskou slaninkou1,3,7 8,00€

4.120g/ Vyprážaný syr do zlatista alebo grilovaný camebert (brusnice) s hranolkami, tatárska omáčka 1,3,7 8,00€

Špeciál: 200g Opekaný losos s bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, zelený olej, bylinky1,3,7 12,90€

Streda: 0,33l Kelová s párkom, chlieb1,3,7,9
0,33l Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9

1.150g/ Kurací vyprážaný Cordon Bleu, varené maslové zemiaky s vňaťou, jogurtový dip1,3,7, PL 8,00€

2.150g/ Jemne pikantné bravčové pastierske rezančeky (kapia, kukurica, šampiňóny), dusená ryža1,3,7 UK 8,00€

3.300g/ Penne v Quattro Formaggi omáčke, parmezán 1,3,7 8,00€

4.120g/ Vyprážaný syr do zlatista alebo grilovaný camebert (brusnice) s hranolkami, tatárska omáčka 1,3,7 8,00€

Špeciál: 200g Opekaný losos s bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, zelený olej, bylinky1,3,7 12,90€

Štvrtok: 0,33l Klasická rajčinová s cestovinou 1,3,7,9
0,33l Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9

1.150g/ Kurací černohorský rezeň so syrom, pečené zemiaky s jarnou cibuľkou, tatárska omáčka1,3,7, PL 8,00€

2.150g/ Hovädzia varená sviečková na smotane, parená knedľa, šľahačka, brusnice1,3,7 UK 8,00€

3.300g/ Indické šošovicové kari so zeleninou, kokosovým mliekom, dusená ryža, koriander, jogurt 1,3,7 8,00€

4.120g/ Vyprážaný syr do zlatista alebo grilovaný camebert (brusnice) s hranolkami, tatárska omáčka 1,3,7 8,00€

Špeciál: 200g Opekaný losos s bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, zelený olej, bylinky1,3,7 12,90€

Piatok: 0,33l Gulášová polievka, chlieb 1,3,7
0,33l Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9

1.150g/ Pečené stupavské kuracie stehno na kyslej kapuste,varené pažítkové zemiaky 1,3,7 PL 8,00€

2.150g/ Rozlietaný bravčový španielsky vtáčik, dusená ryža 1,3 ,7 UK 8,00€

3.300g/ Šúľance s makom preliate horúcim maslom a slivkovou omáčkou 1,3,7 8,00€

4.120g/ Vyprážaný syr do zlatista alebo grilovaný camebert (brusnice) s hranolkami, tatárska omáčka 1,3,7 8,00€

Špeciál: 200g Opekaný losos s bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, zelený olej, bylinky1,3,7 12,90€

Polievka samostatne 2,20€

Penzión Formula restauracia.penzion.formula@gmail.com **Petra Bezruča 68, 911 01 Trenčín**

***Alergény: 1*– obilniny obsahujúce lepok *2* – kôrovce a výrobky z nich *3* – vajcia a výrobky znich *4* – ryby a výrobky znich *5-a*rašidy a výronky z nich.*6* -sójové zrná a výrobky z nich *7* – mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy *8*– orechy: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, *pekanové, queenslandské a para orechy,* kešu, pistácie pekanové, queenslandské a para orechy, kešu, pistácie.*9*-zeler a vyrobky s neho *10* horčica a vyrobky z nej.*11*-sezamoveé semenaá a vyrobky z nich .*12*-oxsid sirčatany*13*.vlči bôb a výrobky z neho *14*.mäkkyše a vyrobky z nich.**

Krajina pôvodu mäsa:kuracie mäso(Sk),(Uk),(Cz)(Pl)bravčové mäso(Sk),(UK),(Cz)(Be)(Nl)(Es)hovädzie mäso(Sk)(Es)(Cz)(Pl)(Hu)