

Denné menu Blackdog

PONDELOK: 17.11.2025

Polievka:	Krém zo zeleného hrášku s crème fraiché.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Chicken egg wrap s kuracím mäsom, volským okom, ľadovým šalátom, s paradajkami, s červenou cibuľou a syrom Cheddar, slaninkovým dressingom, hranolky.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážané kuracie stripsy obalené v cornflakes s pečenými zemiakmi, farmársky dressing.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na fritovaných zemiakových V-éčkach, posypaný fritovanou cibuľkou a preliaty čedarom.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Medajlónky z grilovanej bravčovej panenky s hubovým ragú na tymiáne, ryža.	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€
	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	90g	3,50€

Utorok: 18.11.2025

Polievka:	Polievka s mixu lesných húb so zeleninou a mrveničkou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle aglio e olio peperoncino s prosciutto, so syrom Parmezán, rukola.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Red curry z kuracích kúskov na jazmínovej ryži.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečená bravčová krkovička na bylinkách špikovaná cesnakom na grilovaných zemiakoch so zeleninou a slaninou, domáca tatárska omáčka.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečený trhaný hovädzí krk na pečenom pučenom zemiaku s Chipotle omáčkou, miešaný šalátik.3,10	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€
	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	90g	3,50€

Vážení zákazníci, radi by sme Vás informovali, že platba kartou bude možná nad 10€. Ďakujeme za pochopenie!

Cena polievky z denného menu **1,50 €** cena balného **1,00 €**, taška **0,10 €** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5. Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko, výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 19.11.2025

Polievka:	Polievka z kyslej kapusty s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové gnocchi na smotanovo - bazalkovej omáčke s kúskami grilovaných kracích prs so syrom Parmezán.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na omáčke z pečenej koreňovej zeleniny s bylinkami, ryža.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Morčacie vykostené stehno pečené na cibuli, cesnaku, podávané s omáčkou zo zeleného korenia s brandy, zemiakové pyrė.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska na zemiakovo- majonézovom šaláte s kápiou.7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Štvrtok: 20.11.2025

Polievka:	Minestrone s cestovinou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Lasagne "Quattro Formaggi" s maslovou zeleninkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky v slaninovom kabátiku, zemiakovo- batátové pyrė.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	"Triple bacon Burger" grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, cibuľovo- slaninkovým džemom, slaninkovou omáčkou, hranolky.1,3,7,10	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Piatok: 21.11.2025

Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom a syrom Parmezán.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný pastiersky syr Eidam v cestíčku s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracieho mäsa marinovaný v bylinkách s citrónovou šťavou a cesnakom, podávané s grilovanými cherry paradajkami a červenou cibuľou, s hranolkami a dipom zo syrom feta.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové špikované cesnakom na kapustových strapačkách preliate demiglas omáčkou.1	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Plzenský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou a červenou cibuľkou.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Cena polievky z denného menu **1,50 €** cena balného **1,00 €**, taška **0,01 €** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5. Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko, výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše