

Denné menu Blackdog

Pondelok: 26.01.2026

Polievka:	Mrkvovo batátový krém s kokosovým mliekom.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Chicken egg quesadilla s kuracím mäsom, volským okom, ľadovým šalátom, s paradajkami, s červenou cibulkou a syrom Cheddar, slaninkovým dressingom, hranolky.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích pŕs na pečenej koreňovej zelenine s ryžou na bylinkovom demiglase.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pečené bravčové na kyslej kapuste podávané s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska na zemiakovom pyré, limetkový dressing.1,3,4,7	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€

Utorok: 27.01.2026

Polievka:	Fazuľová s domácou klobásou a zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle s omáčkou z pečených paprík s mascarpone s prosciutto crudo.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Ragú z hydinového mäsa v domácej zemiakovej placke, posypanej údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé, varené zemiaky s maslom a vňaťkou, čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Španielský hovädzí vtáčik plnený vajíčkom, slaninkou a uhorkou, ryža, kyslá uhorka.3,10	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€

Cena polievky z denného menu bez hlavného jedla **2,50€** cena balného, **1,00€**, taška **0,01** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilníny, 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.kysličník siričity a siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda:28.01.2026

Polievka:	Borčč s alebo bez smotany.9	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Nasi Goreng - smažená ryža so zeleninou a vajíčkom s kúskami grilovaných kuracích prás posypaných mungo klíčkami.3	350g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážané kuracie stripky obalené v cornflakes s hranolkami, blue cheese dressing.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Bravčová krkovica na pečených zemiakových dukátoch s grilovanou tekvicou Hokaido, tymiánová omáčka.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Mexico - Pulled pork s pečenými zemiakovými dukátkmi, chipotle dressing, miešaný šalátik.	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€

Štvrtok:29.01.2026

Polievka:	Jemne pikantná kelová s domácou klobáskou a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Lasagne Bolognese” s bravčovým mletým mäsom, syrom Mozzarella, preliaťom omáčkou Quattro formaggi.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Kuracie kari s kokosovým mliekom na ryži Basmati, posypané kešu orieškami a koriandrom.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dlhohopečená bravčová krkovička na omáčke z hrubozrnnej horčice na pečenom pučenom zemiaku, fritovaná cibuľa.7,10	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“Pivársky Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkavou pečenou slaninkou, rukolou, pečenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky, slaninkový dressing.1,3,7,10	150g 150g	8,00€
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€

Piatok:30.01.2026

Polievka:	Šošovicová na sladko- kyslo.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 s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Krémové šafránové rizoto s pečeným kuracím steakom marinovanom v bylinkách a citrónovej šťave, nakladaná cuketa s cesnakom a tymiánom.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky špikovaný slaninkou s jemnou šípkovou omáčkou, zemiakové pyré s parmezánom.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Dlhohopečený marinovaný trhaný hovädzí krk na zemiakových pečených dukátoch, coleslaw šalátik z bielej kapusty.	150g 200g	7,80€
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 bez hlavného jedla **2,50€** cena balného, **1,00€**, taška **0,01** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilníny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5.Arašídy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše