

Denné menu Blackdog

Pondelok: 01.12.2025

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:	"Mexico chicken wrap" - marinované kuracie trhané mäso, cesnaková majo, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, cesnakový dressing.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážaný kurací rezník na zemiakovo- majonézovom šaláte s kápiou.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pečené bravčové na bylinkovej ryži, ragú z červenej fazule s kukuricou na údenej paprike.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Bryndzové gazdovské halušky s prepečenou slaninkou, klobáskou a jarnou cibulkou.1,3,7	350g	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: 02.12.2025

Polievka:	Ostrokyslá polievka.6	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiol s varenými baby zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným kuracím steakom marinovaný v bylinkovom pesto (tymián, rozmarín, petržlen).7	350g	7,00€
MENU č.3:	Pulled turkey - dlhopečené trhané morčacie stehno preliate cheddarovou omáčkou, podávané s pečenými dukátmi.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	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€

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

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.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.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 03.12.2025

Polievka:	Fazulová s domácou klobáskou so 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 Carbonara s prepečenou slaninkou, vajíčkom a syrom Parmesan.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Thajské kuracie satay s arašídovou omáčkou, pečená ryža so zeleninou.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v tymiáne a štvorfarebnom korení na šípkovej omáčke a pučených zemiakoch.1	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Hovädzia roštenka na omáčke z hnedých šampiňónov a zeleného korenia na zemiakovo- petržlenovom pyré.7	150g 200g	8,00€
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€

Štvrtok: 04.12.2025

Polievka:	Francúzska cibuľačka so zapečeným toastom so syrom.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Francúzske pečené zemiaky s vareným vajíčkom, domácou klobáskou a s údeným mäsom, kyslá uhorka.3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Yellow kari so zeleninou na jazmínovej ryži.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Toskánska pečená bravčová roláda plnená šampiňónmi, slaninkou, s bylinkami na pučených zemiakoch.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“Jack burger” grilované vyzreté mäso chuck roll, zapečené so slaninkovým džemom, so syrom Hermelín, aioli, BBQ majoj, prepečenou slaninkou, červená cibuľa, kyslá uhorka, BBQ omáčka, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	8,00€
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€

Piatok: 05.12.2025

Polievka:	Kulajda s hubami, zemiakmi s kôprom a vareným vajíčkom.3,7	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	
MENU č.1:	Vyprážaný údený oštiepok s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, brusnicová majo.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia na gnocchi s omáčkou z pečenej tekvice Hokaido.1,7	350g	7,00€
MENU č.3:	Pečená filetovaná bravčová panenka s omáčkou z červeného vína s koreňovou zeleninou na zemiakovo - batátovom pyré.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Španielsky vtáčik plnený vajíčkom, klobáskou, slaninkou a kyslou uhorkou, ryža, kyslá uhorka.3	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€

Cena polievky bez hlavného jedla (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.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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/1 vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše