

# Denné menu Blackdog

Pondelok: 12.01.2026

<b>Polievka:</b>	Fazuľová s domácou klobáskou a zemiakmi.7	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Quesadilla z kuracieho mäsa marinovaného v bylinkách so slaninkovým dressingom, ľadovým šalátom, paradajkou, červenou cibuľkou, syrom Cheddar, hranolky a slaninkový dressing.1,7	350g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Paprikáš z kuracieho mäsa s domácimi haluškami.1,7	150g	<b>7,00€</b>
		200g	
<b>MENU č.3:</b>	Bravčová roládka s dusenými hubami na rizlingu a so štúchanými zemiakmi.	150g	<b>7,50€</b>
		200g	
<b>MENU č.4:</b>	Hovädzí dlhopečený trhaný krk na pečených zamiakoch preliaty výpekom a posypaný chrumkavou cibuľkou, paradajková salsa.	130g	<b>7,80€</b>
		200g	
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Čokoládovo - smotanový cheesecake.1,7	150g	<b>3,50€</b>
		150g	<b>3,50€</b>

Utorok: 13.01.2026

<b>Polievka:</b>	Zeleninová s haluškami.1	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Krémové tekvicové gnocchi so syrom Ricotta a grilovanými kúskami Hokaido tekvice.7	350g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Thajské kuracie satay s arašídovou omáčkou, pečená ryža Basmati so zeleninou.6	150g	<b>7,00€</b>
		200g	
<b>MENU č.3:</b>	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g	<b>7,00€</b>
		200g	
<b>MENU č.4:</b>	Švédske mäsové guľky v jemnej horčicovo- smotanovej omáčke s varenými baby zemiakmi, zeleným hráškom a brusnicovým džemom.7,10	150g	<b>7,00€</b>
		200g	
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Čokoládovo - smotanový cheesecake.1,7	150g	<b>3,50€</b>
		150g	<b>3,50€</b>

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

## Streda: 14.01.2026

<b>Polievka:</b>	Cícerový krém s olejom z pečenej slaninky a cesnakovými chlebovými krutónmi.1	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Bryndzové halušky s prepečenou slaninkou a jarnou cibuľkou.1,3,7	350g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Pečené kuracie kúsky marinované v Gyros korení na pečených zemiakoch, tzatziky.	150g 200g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečené morčacie vykostené stehno na burgundský spôsob s dusenou ryžou.	150g 200g	<b>7,50€</b>
<b>MENU č.4:</b>	Medajlónky z bravčovej panenky na omáčke z červeného vína na zemiakovo - batátovom pyré, grilovaná tekvica Hokaido.7	150g 200g	<b>7,90€</b>
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Čokoládovo – smotanový cheesecake.1,7	150g 150g	<b>3,50€</b> <b>3,50€</b>

## Štvrtok: 15.01.2026

<b>Polievka:</b>	Kapustová s domácou klobásou a zemiakmi.	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Lasagne s mozzarellou, paradajkami a baby špenátom s bravčovým mletým mäsom, preliate s tomato omáčkou s bazalkou.1,7	350g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Pečené kuracie stehno s kost'ou na bylinkách s ryžou, zavárané ovocie.	260g 200g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečená bravčová krkovica na cheddarovej omáčke s parenou brokolicou, a pučenými zemiakmi.7	150g 200g	<b>7,50€</b>
<b>MENU č.4:</b>	“Blackdog burger” hovädzie grilované mäso zapečené so syrom Cheddar, slaninkou, jalapenos, červenou karamelizovanou cibuľkou, aioli, ľadovým šalátom, rukolou, paradajkou a našou Blackdog omáčkou, hranoky.1,3,7,10	150g 150g	<b>8,00€</b>
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Čokoládovo – smotanový cheesecake.1,7	150g 150g	<b>3,50€</b> <b>3,50€</b>

## Piatok: 16.01.2026

<b>Polievka:</b>	Tekvicová krémová s opečenými tekvicovými semiačkami.7	0,33l	<b>1,50€</b>
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	<b>1,50€</b>
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážaný syr Hermelin s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka, poľný šalátik, brusnice.1,3,7	120g 200g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.2:</b>	Filetovaný grilovaný steak z kuracích prís na krémovom rizote so zeleným hráškom a pestom s listového baby špenátu, syr Parmezán.7	350g	<b>7,00€</b>
<b>MENU č.3:</b>	Grilovaná bravčová panenka na farebnom korení na slivkovej omáčke, pučené zemiaky.7	150g 200g	<b>7,80€</b>
<b>MENU č.4:</b>	Pečené kačacie prsia na pomarančovo zázvorovej omáčke a zemiakovo-batátovom pyré.7	120g 200g	<b>8,50€</b>
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Čokoládovo – smotanový cheesecake.1,7	150g 150g	<b>3,50€</b> <b>3,50€</b>

Cena polievky z denného menu bez hlavného jedla **2,50€**, cena balného **1,00€**, taška **0,10** (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. Makkyše