

Denné menu Blackdog

Pondelok: 02.02.2026

Polievka:	Kulajda s hubami, zemiakmi s kôprom a vareným vajíčkom.3,7	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, syr cheddar, hranolky, slaninkový dressing.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Gordon Bleu z kuracích prs na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky so slaninkovým demiglace, pečené zemiaky, cibuľové krúžky, BBQ omáčka.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Mexický hovädzí guláš s hráškovou ryžou, posypaný syrom.7	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€

Utorok: 03.02.2026

Polievka:	Frankfurtská s párkom a zemiakmi.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiól na varených zemiakoch s maslom a petržlenovou vňaťou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou, posypané sezamom.6,11	150g 200g	7,00 €
MENU č.3:	Pečené bravčové na cibuli a cesnaku na pečených zemiakoch so slaninkou, cibuľkou, farebnou paprikou, cesnakový dressing a pažitkou.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	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 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.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 04.02.2026

Polievka:	Kapustnica 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:	Grilovaný syr Haloumi na krémovom cviklovom rizote posypaný parmezánom.7	350g	7,00€
MENU č.2:	Vyprážaný rezník z kuracích prs na domácom majonézovom zemiakovom šaláte.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka na omáčke zo zeleného korenia a brandy, zemiakové pyrė.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Pečené bravčové kolienko s chlebíkom a kyslou oblohou.	1000g	8,50€
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€

Štvrtok: 05.02.2026

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 al Pesto” s bravčovým mletým mäsom, syrom Mozzarella, Ricotta, s paradajkami a bazalkovým pestom.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na čiernom pive Blackdog, s tymiánom, s plnkou z pečienky, ryža, zavárané ovocie.1,3	150g 200g	7,30€
MENU č.3:	Pečená bravčová roládka na zemiakovom pyrė a maslovom demiglase s tymiánom.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“Original burger”- grilované hovädzie mäso so syrom cheddar s nakladanou červenou cibuľou, slanikovým džemom, šalátom, paradajkou, kyslou uhorkou, slanikovou majo, našou domácou majonézou a coleslaw šalátom. 1,3,7,10	150g 150g	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: 06.02.2026

Polievka:	Krém zo zeleného hrášku, crème fraichė.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný syr Eidam s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Krémové parmezánové rizoto s pečeným kuracím steakom marinovanom v bylinkách a citrónovej šťave.7	350g	7,00€
MENU č.3:	Bravčové líčka na červenom víne a koreňovej zelenine, grilované šampiňóny, zemiaková kaša.7,9,12	150g 200g	7,90€
MENU č.4:	Plzeňský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou, červená cibuľa.1,3,7	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 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