Denné menu Blackdog

Pondelok: 07.04.2025

Polievka:	Cesnaková krémová s krutónmi.1	0,331	1,50€				
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€				
MENU č.1:	Caesar quesadilla s kúskami grilovaného kuracieho mäsa s prepečenou slaninkou s ľadovým šalátom, paradajkou, syrom mozzarella, hranolkami a kyslou smotanou.1,4,7	350g	7,00€				
MENU č.2 :	Red curry z kuracích kúskov na jazmínovej ryži.6	150g 200g	6,50€				
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky s maslovou zeleninou na zemiakovo - hráškovom pyré, maslové demi.7	150g 200g	7,00€				
MENU č.4:	Dlhopečený marinovaný trhaný hovädzí krk, pečené americké zemiaky, paradajkovo - fazuľová salsa.6,7	150g 200g	7,00€				
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€				
Utorok: 08.04.2025							

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami.	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové gnocchi na špenátovom peste s medvedím cesnakom, cherry paradajkami, prosciuttom a syrom parmezán.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Černohorský kurací rezník na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na hranolkách, posypaný fritovanou cibuľkou a preliaty čedarom.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s alebo bez smotany) s grilovanými šampiňónmi, ryža.	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.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 **0,70€**, 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 09.04.2025

	511 Cda. 07.0 1.2023						
Polievka:	Hrachová s párkom a majoránkou.1	0,331	1,50€				
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€				
MENU č.1:	Vyprážané šampiňóny s pečenými zemiakmi, cesnaková majo.1,3,7	350g	6,50€				
MENU č.2:	Satay špízik z kuracieho mäsa s jemne pikantnou arašídovou omáčkou na pečenej zeleninovej ryži s vajíčkom.3,5	150g 200g	6,50€				
ΜΕΝ U č.3 :	Morčacie stehno špikované cesnakom a bylinkami, na slaninkovej omáčke s pučenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou, kyslá uhorka.	150g 200g	7,00€				
MENU č.4:	Pečená bravčová krkovička na cibuli a cesnaku podávaná na omáčke z pečenej papriky s cesnakom, štúchané zemiaky.	150g 200g	7,00€				
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€				
Štvrtok: 10.04.2025							
Polievka:	Minestrone s cestovinou.1	0,331	1,50€				
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€				
MENU č.1:	Classic lasagne z bravčového mäsa s paradajkami, baby špenátom, syrom mozzarella a zapečené bešamelom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok s bazalkou.1,3,7	350g	6,50€				
MENU č.2:	Pečený steak z kuracích pŕs marinovaný v bylinkách na jemnej demiglace omáčke s rozmarínom, ryža, listový šalátik.	150g 200g	6,50€				
MENU č.3:	Dlhopečené marinované bravčové kúsky podávané na červenej karamelizovanej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€				
MENU č.4:	"Pivársky burger" hovädzie mäso, slaninková omáčka, nakladaná cibuľa, slaninka, rukola, BBq dressing, hranolky, slaninková omáčka. 1,3,7,11	150g 150g	7,50€				
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€				
Piatok: 11.04.2025							
Polievka:	Fazuľová na sladko- kyslo so zemiakmi.7	0,331	1,50€				
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€				
MENU č.1:	Vyprážaný syrový špízik z údeného oštiepku a syra Eidam s varenými zemiakmi s maslom a petržlenovou vňaťou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€				
MENU č.2:	Gyros z kuracieho mäsa s pečenými zemiakovými dukátmi, tzatziky.7	150g 200g	6,50€				
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky na omáčke z červeného vína na zemiakovo - batátovom pyré, grilovaná tekvica Hokaido.7	150g 200g	7,00€				
MENU č.4:	Dlho- dusený hovädzí krk vo vlastnej hustej šťave, čerstvá farebná paprika, nachos, ryža s farebnou paprikou, fritovaná cibuľka.	150g 200g	7,00€				
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.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 **0,70€**, 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše