

Denné menu Blackdog

Pondelok: 15.12.2025

Polievka:	Mrkvový krém s kokosovým mliekom a zázvorom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Beef quesadilla” s dlhopečeným marinovaným trhaným hovädzím krkom so syrom cheddar, ľadový šalát, paradajka, červená cibula, fazuľou, salsa, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Marinovaný kurací steak s dusenou ryžou, zelenými fazuľkami a parmezánovo-cesnakovou omáčkou.1,3,7,9,10	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:	Kotbular - švédske mäsové guľky (z bravčového mäsa) na jemnej smotanovo-horčicovej omáčke, varené baby zemiaky, hrášok, brusnice.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€

Utorok: 16.12.2025

Polievka:	Boršč bez, alebo s kyslou smotanou.7	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 prs posypaných mungo klíčkami, krevetový chips.3	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:	Morčacie dlhopečené na cibuli a cesnaku na zemiakovo batátovom pyrė so šípkovou omáčkou.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé so zemiakovým majonézovým šalátom.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 **1,50** cena balného **1,00€**, taška **0,10** (**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: 17.12.2025

Polievka:	Mexická fazuľová s klobásou, zemiakmi s nachos.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tekvicové krémové gnocchi s grilovanou filetovanou bravčovou panenkou, syr Parmezán.7	350g	7,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs s pečenými baby zemiakmi na teplej BBQ omáčke s pečenou maslovou kukuricou.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dlhohopečená bravčová krkovička so štúchanými zemiakmi na čedarovej omáčke s parenou brokolicou.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Hovädzí mexický guláš s dusenou ryžou s hráškom a strúhaným syrom.	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€

Štvrtok: 18.12.2025

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 plnené s ricottou, mozzarellou, baby špenátom, paradajkami a mletým bravčovým mäsom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Green curry z kuracích kúskov na jazmínovej ryži.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Bravčová krkovička na hubovej omáčke s tymiánom a bazalkovým pestom zemiakové pyrė.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“American Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, červenou cibuľou, nakladanou uhorkou, bbq omáčkou, hranolky.1,3,7,10	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: 19.12.2025

Polievka:	Cesnaková krémová s maslovými chlebovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážané syrové “Duo” (syr Eidam a Hermelín) na varených zemiakoch s maslom a pažitkou, 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 špikovanej slaninkou na omáčke zo zeleného korenia a brandy, pečené zemiaky.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.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 **1,50** cena balného **1,00€**, taška **0,10** (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