

Denné menu Blackdog

Pondelok: 23.06.2025

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:	“Caesar quesadilla” s kúskami grilovaného kuracieho mäsa, ľadovým šalátom, mozzarellou, paradajkou, pečenou slaninou, hranolky a kokteilový dressing.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Egg and bacon kurací steak s pečenou slaninkou a volským okom, BBQ omáčka, domáce americké zemiaky.3	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Grilovaný steak z bravčovej panenky na omáčke zo zeleného korenia a brandy, ryža.7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€
	Cheesecake smotanovo- čokoládový.1,7	150g	3,50€

Utorok: 24.06.2025

Polievka:	Krém zo zeleného hrášku, crème fraiché.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s krémovo -syrovou omáčkou, sušenými paradajkami, baby špenátom, prosciuttom crudom a parmezánom.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie kúsky marinované v gyros korení, pečené zemiaky, tzatziky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na fritovaných zemiakových V-éčkach, posypaný fritovanou cibulkou, chipotle dressing.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Rezance z hovädzej sviečkovice s restovanou zeleninou, šampiňónmi, sladkou chilli omáčkou a sezamom, jasmínová ryža.6,11	120g 200g	7,90€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€
	Cheesecake smotanovo- čokoládový.1,7	150g	3,50€

Cena polievky z denného menu **1,50** 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 25.06.2025

Polievka:	Zeleninová s haluškami.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Listový šalát s mrkvou, hroznom a s grilovanými kúskami červenej repy s jogurtovo-bylinkovým dressingom, grilovaný syr Halloumi.7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno so slaninkovo- žemľovou plnkou, ryža, domáci ovocný kompót.1	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Grilovaný Mexico špízik (bravčový) na čiernej fazuli s červenou cibuľou, s pečenými baby zemiakmi, grilovaná kukurica s cesnakovou soľou.4,7	150g 200g	6,50€
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: 26.06.2025

Polievka:	Kulajda s hubami a zemiakmi, kôpor.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 vajíčkam, pečenými kúskami marinovaného kuracieho mäsa, mungo klíčky, krevetový chips.3	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs na Ratatouille zelenine, pečené zemiakové dukáty na rozmaríne.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečená bravčová krkovička na cibuli a cesnaku podávaná na omáčke z pečenej papriky s cesnakom, štúchané zemiaky.	350g	6,50€
MENU č.4:	Pivársky Burger - s hovädzím mäsom chuck roll, cheddar, opečenou slaninou a pečenou bylinkovou cibuľou, BBQ majo, hranolky, slaninkový dressing.1,3,6,7,10	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: 27.06.2025

Polievka:	Pradajková s bazalkovým pestom a parmezánom.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 (hermelín, eidam) s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie soté v domácej zemiakovej placke, posypanej syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	“Krémové rizoto Funghi” (hubové) s grilovanou filetovanou bravčovou panenkou na farebnom korení a tymiáne, parmezán.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Vyprážaný bravčový rezeň na zemiakovo- chrenovom pyré, nakladaná uhorka.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€

Cena polievky z denného menu **1,50** 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