

# Denné menu Blackdog

## Pondelok: 11.11.2024

<b>Polievka:</b>	Krémová zo zeleného hrášku, crème fraîche.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Crispy chicken wrap plnený vyprážanými kúskami kuracieho mäsa s ľadovým šalátom, paradajkou a cesnakovým dressingom, hranolky a cesnaková majo.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Red curry z kuracieho mäsa, jazmínová ryža, jarná cibuľka.2,6	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Medajlónky z bravčovej panenky na omáčke z červeného vína, tekvicovo-zemiakové pyré, grilované kúsky tekvice Hokaido.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	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: 12.11.2024

<b>Polievka:</b>	Cesnaková krémová s bylinkovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Krémové šafránové rizoto s pečenou čerstvou rybou a grilovanými cherry paradajkami s cesnakom a bazalkou, parmezán.7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Grilované kuracie prsia na zemiakovo- hráškovom pyré, restovanou zeleninou a jemnou bylinkovou omáčkou.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Pulled Pork na zemiakových fritovaných V-éčkach s volským okom, jarná cibuľka.3	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Obrátený hovädzí rezeň na zemiakovej kaši, pečená cibuľa.	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	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 **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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 13.11.2024

<b>Polievka:</b>	Šošovicová s párkom a zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Caesar šalát s grilovaným kuracím mäsom, ľadovým a rímskym šalátom, prepečenou slaninkou, paradajkami, syrom Parmezán, krutóny.1,4,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Kuracie stehno pečené na kyslej kapuste s varenými zemiakmi.	260g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Pečená bravčová roláda na bylinkách s pučenými zemiakmi so slaninkou.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Hovädzie na slaninke a hubách s tarhoňou, kyslá uhorka.1	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	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: 14.11.2024

<b>Polievka:</b>	Hubová so zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	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€
<b>MENU č.2:</b>	Pečený steak z kuracích prs marinovaný v bylinkách na jemnej demiglance omáčke s rozmarínom, ryža s petržlenovou vňaťou, listový šalátik.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Medajlónky z bravčovej panenky na slivkovo šampiňónovej omáčke, pečené baby zemiaky.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	“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 150g	7,50€
<b>Dezert:</b>	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: 15.11.2024

<b>Polievka:</b>	Brokolicový krém s cesnakovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Pastiersky vyprážaný syr s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Gyros z kuracieho mäsa marinovanom v gyros korení, pečené zemiaky, tzatziky.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Bravčové líčka na burgundskej zelenine, zemiakovo - zelerové pyré.7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Mexický hovädzí guláš s hráškovou ryžou.	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	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 **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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

