

# Denné menu Blackdog

Pondelok: 15.12.2025

<b>Polievka:</b>	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€
<b>MENU č.1:</b>	“Beef quesadilla” s dlhopečeným marinovaným trhaným hovädzím krkom so syrom cheddar, ľadový šalát, paradajka, červená cibuľa, fazuľou, salsa, hranolky.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Marinovaný kurací steak s dusenou ryžou, zelenými fazuľkami a parmezánovo-cesnakovou omáčkou.1,3,7,9,10	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Pečené bravčové na kyslej kapuste podávané s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Kotbular - švédské mäsové guľky (z bravčového mäsa) na jemnej smotanovo-horčicovej omáčke, varené baby zemiaky, hrášok, brusnice.7	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Utorok: 16.12.2025

<b>Polievka:</b>	Borčč 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€
<b>MENU č.1:</b>	Nasi Goreng - smažená ryža so zeleninou a vajíčkom s kúskami grilovaných kuracích prás posypaných mungo klíčkami, krevetový chips.3	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Ragú z hydinového mäsa v domácej zemiakovej placke, posypanej údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Morčacie dlhopečené na cibuli a cesnaku na zemiakovo batátovom pyré so šípkovou omáčkou.7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Vyprážaný rezeň z bravčového karé so zemiakovým majonézovým šalátom.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.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 **1,00€**, taška **0,10** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilníny, 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 siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 17.12.2025

<b>Polievka:</b>	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€
<b>MENU č.1:</b>	Tekvicové krémové gnocchi s grilovanou filetovanou bravčovou panenkou, syr Parmezán.7	350g	7,50€
<b>MENU č.2:</b>	Grilovaný steak z kuracích prás s pečenými baby zemiakmi na teplej BBQ omáčke s pečenou maslovou kukuricou.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhohopečená bravčová krkovička so štúchanými zemiakmi na čedarovej omáčke s parenou brokolicou.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Hovädzí mexický gulás s dusenou ryžou s hráškom a strúhaným syrom.	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

## Štvrtok: 18.12.2025

<b>Polievka:</b>	Minestrone s cestovinou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Lasagne plnené s ricottou, mozzarellou, baby špenátom, paradajkami a mletým bravčovým mäsom, prelieate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Green curry z kuracích kúskov na jazmínovej ryži.6	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Bravčová krkovica na hubovej omáčke s tymiánom a bazalkovým pestom zemiakové pyré.7	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 200g	8,00€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

## Piatok: 19.12.2025

<b>Polievka:</b>	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€
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážané syrové “Duo” (syr Eidam a Hermelín) na varených zemiakoch s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Krémové Šafránové rizoto s pečeným kuracím steakom marinovanom v bylinkách a citrónovej šťave, nakladaná cuketa s cesnakom a tymiánom.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Steak z bravčovej panenky špikovanej slaninkou na omáčke zo zeleného korenia a brandy, pečené zemiaky.7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.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 **1,00€**, taška **0,10** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obiliny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ruby, 5.Arašídy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše