

Denné menu Blackdog

Pondelok: 23.09.2024

Polievka:	Hrachová 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:	Tekvicové krémové rizoto z tekvice Hokaido s pečenou čerstvou rybou, tekvicovými semiačkami a parmezánom.4,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Černohorský rezeň z kuracieho mäsa na zemiakovom pyrė, paradajkovo - cibulkový šalátik.1	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Kotbular- švédske mäsové guľky (z hovädzieho a bravčového mäsa) na jemnej smotanovo - horčicovej omáčke, varené baby zemiaky, hrášok a brusnice.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové s volským okom, so zemiakovými V-éčkami a fritovanou cibuľkou.	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€

Utorok: 24.09.2024

Polievka:	Brokolicová krémová s krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Wrap s dlhopečeným kuracím mäsom, hruškou, rukolou, syrom brie, pico de gallo, hranolky.1	350g	7,00€
MENU č.2:	Kuracie prsia plnené mozzarellou, prosciutto crudo a sušenou paradajkou na zemiakovej kaši, malý listový šalátik.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pomaly pečené morčacie vykostené stehno špikované cesnakom a slaninkou, podávané s pečenými maslovými zemiakmi, dusenými hnedými šampiňónmi.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Hovädzie na lesných hubách a slaninke s ryžou a nakladanou uhorkou.	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 **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 SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 25.09.2024

Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom a syrom Parmezán.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Domáce tekvicovo - zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou a jarnou cibulkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný marinovaný steak z kuracích prs na pečenej koreňovej zelenine s americkými zemiakmi a blue- cheese dressingom.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčová panenka v lískovom ceste so šampiňónmi, bylinkový demiglase, pečené baby zemiaky.1	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Španielsky vtáčik - hovädzie mäso plnené vajíčkomi, klobáskou, uhorkou, ryža, kyslá uhorka.3	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€

Štvrtok: 26.09.2024

Polievka:	Zemiaková na kyslo so šampiňónovým chipsom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Lasagne Bolognese zapečené bešamelom, preliate Napoletana omáčkou (paradajková omáčka s bazalkou).1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs, slaninková omáčka s parenými fazuľkovými luskami, ryža.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na kyslej kapuste podávané s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“Jack burger” grilované vyzreté mäso chuck roll, zapečené so slaninkovým džemom, so syrom Hermelín, aioli, BBQ majo, prepečenou slaninkou, červená cibuľa, kyslá uhorka, BBQ omáčka, hranolky.1,3,7,11	150g 150g	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€

Piatok: 27.09.2024

Polievka:	Francúzska cibuľová s opečeným toastom s bylinkami.1	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 v šupke s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Ragú z hydínového mäsa v domácej zemiakovej placke, posypanej údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečená bravčová krkovička na cibuli a cesnaku zapečená syrom, ryža, čalamáda.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s brusnicami a domácou parenou knedľou.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 **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 SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše