

# Denné menu Blackdog

## Pondelok: 27.01.2025

<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>	Chicken egg quesadilla s kuracím mäsom, volským okom, ľadovým šalátom, s paradajkami, s červenou cibulkou a syrom Cheddar, slaninkovým dressingom, hranolky.1,3,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Grilovaný steak z kuracích prs na grilovanej zelenine s baby zemiakmi na teplej BBQ omáčke.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Pečené bravčové na kyslej kapuste podávané s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Kotbular - švédske mäsové guľky (z bravčového mäsa) na jemnej smotanovo-horčicovej omáčke, varené baby zemiaky, hrášok, brusnice.7	150g 200g	6,50€
<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: 28.01.2025

<b>Polievka:</b>	Zeleninová so zeleným hráškom a s haluškami s petržlenom.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>	Gnocchi s hubovým ragú, prosciuttom, rukolou a syrom Parmezán.1,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Ragú z hydinového mäsa v domácej zemiakovej placke, posypanej údeným syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50 €
<b>MENU č.3:</b>	Vyprážaný rezeň z bravčového karé, varené zemiaky s maslom a vňaťkou, čalamáda.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Stroganov z hovädzieho (s alebo bez smotany) s grilovanými šampiňónmi, ryža.	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:29.01.2025

<b>Polievka:</b>	Fazuľová s domácou klobásou 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>	Nasi Goreng - smažená ryža so zeleninou a vajíčkom s kúskami grilovaných kuracích prs posypaných mungo klíčkami, krevetový chips.3	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Vyprážané kuracie stripsy obalené v cornflakes s hranolkami, blue cheese dressing.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Bravčová krkovička na pečených zemiakových dukátoch s grilovanou tekvicou Hokaido, tymiánová omáčka.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Pečené filetované kačacie prsia na batátovo - zemiakovom pyrė a pomarančovo- zázvorovej omáčke.7	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€

## Štvrtok:30.01.2025

<b>Polievka:</b>	Kelová s údeným mäsom a 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>	Lasagne plnené s ricottou, mozzarellou, baby špenátom, paradajkami a mletým bravčovým mäsom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Kuracie kari s kokosovým mliekom na ryži Basmati, posypané kešu orieškami a koriandrom.6	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhohopečená bravčová krkovička so štúchanými zemiakmi na čedarovej omáčke s parenou brokolicou.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	“Pivársky Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, rukolou, pečenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky, slaninkový dressing.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:31.01.2025

<b>Polievka:</b>	Cesnaková krémová s krutónmi.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>	Vyprážaný hermelín s varenými zemiakmi s maslom a petržlenovou vňaťou, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	6,50€
<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	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Steak z bravčovej panenky špikovaný slaninkou s jemnou šípkovou omáčkou, zemiakové pyrė s parmezánom.7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Plzeňský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	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.kysličník siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše