Denné menu Blackdog

Pond	ماما	k.	10	02	2025	5
PUHU	ICIU	Λ.	\mathbf{I}	UZ.	LUL	

Polievka:	Kulajda - zemiaková polievka s hubami a kôprom.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Mexican chicken quesadilla- trhané kuracie, slaninková omáčka, rukola, paradajky, kukurica, syr cheddar, cesnaková majo, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích pŕs na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, americké zemiaky, s cheese dressingom s pažítkou.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na smotanovo horčicovej omáčke, ryža.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečené morčacie vykostené stehno, hliva na cesnaku a bylinkách, štúchané zemiaky s jarnou cibuľkou.	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€
	Utorok: 11.02.2025		
Polievka:	Utorok: 11.02.2025 Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7	0,331	1,50€
Polievka:		<i>0,331</i> 0,331	1,50€ 1,50€
Polievka: MENU č.1:	Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7	ŕ	
	Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10 Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska	0,33l 150g	1,50€
MENU č.1:	Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10 Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	0,33l 150g 200g 150g	1,50€ 6,50€
MENU č.1: MENU č.2:	Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7 Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10 Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7 Perkelt z kuracieho mäsa s domácimi maslovými haluškami.1,3,7 "Pulled pork" - marinované dlhopečené na zemiakových V -éčkach so syrom	0,33l 150g 200g 150g 200g 150g	1,50€ 6,50€ 6,50€

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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 12.02.2025

	50. Cdd. 12.02.2025							
Polievka:	Hrachová so zemiakmi a majoránkou.	0,331	1,50€					
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€					
MENU č.1:	Krémové tekvicové rizoto s grilovanými kúskami lososa so syrom Parmesan.4,7	350g	7,90€					
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia marinované v bylinkovej salse (petržlenová vňať,koriander, mäta, cesnak, citrónová kôra) podávané so Slaw šalátom, pečené zemiaky.7	150g 200g	6,50€					
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku na omáčke z modrého syra a chalapenos so štúchanými zemiakmi so sušenou paradajkou.7	150g 200g	6,50€					
MENU č.4:	Hovädzí vtáčik plnený vajíčkom, slaninkou, klobáskou, uhorkou, ryža, kyslá uhorka.3,10	150g 200g	7,00€					
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€					
Štvrtok: 13.02.2025								
Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami.	0,331	1,50€					
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€					
MENU č.1:	"Caprese Lasagne" s bravčovým mletým mäsom, mozzarellou, paradajkami, baby špenátom, bazalkovým pestom.1,3,7	350g	6,50€					
MENU č.2:	Vyprážaný Gordon Bleu z kuracích pŕs plnený šunkou a syrom cheedar na zemiakovej kaši, domáca čalamáda.1,3,7	150g 200g	6,50€					
MENU č.3:	Moravský vrabec s domácou parenou knedľou a kyslou kapustou.1,3,7	150g 200g	7,00€					
MENU č.4:	"Sympoš burger" grilované vyzreté hovädzie mäso chuck roll, do ružova prepečené so syrom cheddar, medovo - horčicová majonéza, karamelizovaná cibuľka, prepečená slanina, rukola, paradajka, hranolky, medovo - horčicový dressing.1,3,7,11	150g 150g	7,50€					
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€					
Piatok: 14.02.2025								
Polievka:	Paradajková krémová s bazalkou, parmezán.7	0,331	1,50€					
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€					
MENU č.1:	Vyprážaný pastiersky syr s varenými baby zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€					
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na paradajkovom krémovom rizote s bazalkou, syr parmezán.7	150g 200g	6,50€					
MENU č.3:	Filetovaná pečená bravčová panenka na ragú z hnedých šampiňónov na zemiakovej kaši.7	150g 200g	7,50€					
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s, alebo bez smotany), ryža.	150g 200g	7,00€					
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€					