

Denné menu Blackdog

Pondelok: 6.10.2025

Polievka:	Hrachová s párkom a majoránkou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	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€
MENU č.2:	Vyprážaný Gordon bleu z kuracích prs plnený šunkou a syrom Eidam, zemiaková kaša, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečená bravčová krkovička na omáčke z hrubozrnnej horčice, pučené zemiaky.7,10	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Hovädzie na slaninke a hubách s tarhoňou, kyslá uhorka.1	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€

Utorok: 7.10.2025

Polievka:	Kulajda - česká zemiaková polievka na kyslo s hubami a vareným vajíčkom.3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Bryndzové halušky s prepečenou slaninkou a jarnou cibuľkou.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie prsia na fazuľkových luskoch na slaninke a šalotke, ryža, slaninkovo- tymiánová omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na hranolkách, posypaný fritovanou cibuľkou a preliaty čedarom.7	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€

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.Sézemové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 8.10.2025

Polievka:	Fazuľová s domácou klobáskou a zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové tekvicové gnocchi so syrom Ricotta a grilovanými kúskami Hokaido tekvice.7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracieho mäsa marinovaný v gréckom jogurte s koriandrom a citrónovou šťavou, podávané s grilovanými cherry paradajkami a červenou cibuľou, s hranolkami a dipom z jogurtu a syrom feta.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Vyprážaný bravčový rezeň so zemiakovo- majonézovým šalátom.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Plnená paprika na paradajkovej omáčke s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
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€

Štvrtok: 9.10.2025

Polievka:	Cesnaková krémová s chlebovými krutónmi s cesnakom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Bolognese lasagne s bravčovým mletým mäsom so syrom Mozzarella a paradajkovou omáčkou s bazalkou.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Mexický steak z kuracieho mäsa s cuketovo- zemiakovými plackami, fazuľovým dipom, kyslá smotana.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové so slaninkou na pivovo-cesnakovej Blackdog omáčke, ryža s jarnou cibuľkou.10	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“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€
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: 10.10.2025

Polievka:	Paradajková s bazalkovým olejom a parmezánom.7	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 s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, pečené zemiakové dukáty, tatárska omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Krémové rizoto Funghi s pečenou filetovanou bravčovou panenkou so syrom Parmezán.7	350g	7,00€
MENU č.4:	Mexický hovädzí guláš s hráškovou ryžou.	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