

Denné menu Blackdog

Pondelok: 8.12.2025

Polievka:	Krém zo zeleného hrášku, crème fraiché.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Chicken quesadilla s kuracím mäsom, ľadovým šalátom, paradajkami, s červenou karamelizovanou cibuľou a syrom Mozzarella, cesnakový dressing, hranolky.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, pečené zemiakové dukáty s bylinkami, tatárska omáčka.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na fritovaných zemiakových V-éčkach, posypaný fritovanou cibuľkou a preliatý čedarom.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa s grilovanými šampiňónmi (s lebo bez kyslej smotany) ryža.	150g 200g	7,50€
Dezert:	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: 9.12.2025

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové gnocchi na bazalkovej omáčke s kúskami grilovaného marinovaného kuracieho mäsa so syrom Parmezán.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Gordon Bleu - kuracie prsia plnené syrom cheddar a šunkou obalené v panko strúhanke na zemiakovej kaši, domáca čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Soté z bravčovej panenky v domácej zemiakovej placke, čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	150g 200g	7,50€
Dezert:	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.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 siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 10.12.2025

Polievka:	Šošovicová s párkom.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný syr Haloumi na krémovom cviklovom rizote posypaný parmezánom.7	350g	7,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na kyslej kapuste so zemiakmi.	260g	7,00€
		200g	
MENU č.3:	Pečená bravčová krkovička podávaná s omáčkou z čierneho piva Blackdog, ryža, čalamáda.	150g	7,00€
		200g	
MENU č.4:	Bravčové líčka na červenom víne a koreňovej zelenine, grilované šampiňóny, zemiaková kaša.7,9,12	150g	8,00€
		200g	
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
		90g	3,50€

Štvrtok: 11.12.2025

Polievka:	Krém z bielej fazule s kôprovým olejom.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” s bravčovým mletým mäsom, syrom Mozzarella, preliate omáčkou Quattro formaggi.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7	150g	7,00€
		200g	
MENU č.3:	Pečená roládka z bravčového mäsa na tymiánovej omáčke, štúchané zemiaky s pečenou cibuľkou.	150g	7,00€
		200g	
MENU č.4:	“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	8,00€
		200g	
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
		90g	3,50€

Piatok: 12.12.2025

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:	Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g	7,00€
		200g	
MENU č.2:	Paprikáš z kuracieho mäsa s domácimi haluškami.1,3,7	150g	7,00€
		200g	
MENU č.3:	Bravčová panenka v lístkovom ceste so šampiňónmi, bylinkový demiglase, pečené baby zemiaky.1	150g	7,50€
		200g	
MENU č.4:	Jemné pikantné rezance z hovädzej sviečkovice s restovanou zeleninou, šampiňónmi, sladkou chilli omáčkou, sézamom na jazmínovej ryži.6,11	120g	8,00€
		200g	
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
		90g	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.Ryby, 5. Arašidy, 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. Makkyše