

Denné menu Blackdog

Pondelok: 03.03.2025

Polievka:	Kapustová s domácou klobáskou, zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Crispy chicken wrap s vyprážanými kúskami kuracieho mäsa, ľadovým šalátom, paradajkou, syrom mozzarella, cesnakovou majoj, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, americké zemiaky s cheese dressingom s pažítkou.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na čedarovej omáčke posypané prepečenou slaninkou, štúchané zemiaky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečené morčacie vykostené stehno, hliva na cesnaku a bylinkách, ryža.	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: 04.03.2025

Polievka:	Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle Aglio olio peperoncino s prosciuttom, rukolou a syrom Parmesan.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs s maslovou zeleninou na zemiakovo - hráškovom pyré, maslové demi.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky špikovaný slaninkou s jemnou šípkovou omáčkou, zemiakové pyré s parmezánom.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Španielský vtáčik plnený vajíčkomi, klobáskou, slaninkou a kyslou 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€

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

Streda: 05.03.2025

Polievka:	Polievka z bielej fazule na sladko— kyslo so zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Domáce fašiangové šišky s jahodovým džemom.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Krémové šafránové rizoto s pečenou čerstvou rybou, konfitovanými cherry paradajkami s cesnakom a bazalkou, parmezán.7	350g	7,50€
MENU č.3:	Red curry z kuracieho mäsa so zeleninou, jazmínová ryža.6	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlho dusený hovädzí krk na zemiakovo- petržlenovom pyré, viedenská cibuľka.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€

Štvrtok: 06.03.2025

Polievka:	Cesnaková krémová s krutónmi.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Lasagne plnené s ricottou, mozzarellou, baby špenátom, paradajkami a mletým bravčovým mäsom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok a bazalky.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Černohor z kuracích prs na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
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 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€

Piatok: 07.03.2025

Polievka:	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€
MENU č.1:	Vyprážaný syr so šunkou s varenými zemiakmi v šupke s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie soté v zemiakovej placke posypanej syrom, kyslá obloha.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Wellington bravčová panenka v lístkovom ceste so šampiňónmi, bylinkový demiglase, pečené baby zemiaky.1	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s, alebo bez smotany) s grilovanými šampiňónmi, ryža.	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.kysličník siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše