

Denné menu Blackdog

Pondelok: 19.05.2025

Polievka:	Krém zo zeleného hrášku, crème fraîche.7	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 cibuľou a syrom Cheddar, slaninkovým dressingom, hranolky.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie kúsky marinované v gyros korení, pečené zemiaky, tzatziky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na fritovaných zemiakových V-éčkach, posypaný fritovanou cibuľkou a preliaty čedarom.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Medajlónky z grilovanej bravčovej panenky s hubovým ragú na tymiáne, 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: 20.05.2025

Polievka:	Boršč s alebo bez smotany.	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 špenátovom peste s medvedím cesnakom, cherry paradajkami, prosciuttom a syrom parmezán.1,3,7	350g	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:	Steak z bravčovej krkvicej na burgundskej zelenine s bylinkovou ryžou.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečené filetované kačacie prsia na zemiakovo-batátovom pyré s pomarančovo- zázvorovou omáčkou.7	130g 200g	7,90€
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 **1,00€**, 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 koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 21.05.2025

Polievka:	Fazuľová s klobáskou a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle aglio e olio peperoncino s grilovanými marinovanými kúskami morčacích prs, syr Parmezán.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Green curry z kuracích kúskov na jazmínovej ryži.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Plnená paprika na paradajkovej omáčke s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	BBQ grilované rebrá s americkými zemiakmi a coleslaw šalátom z bielej kapusty.7	300g 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€

Štvrtok: 22.05.2025

Polievka:	Brokolicový krém s maslovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Nasi - goreng - smažená ryža so zeleninou a vajíčkom, pečenými kúskami marinovaného morčacieho mäsa, mungo klíčky.3	350g	6,50€
MENU č.2:	Kuracia rolka plnená špenátom, syrom feta a sušenou paradajkou na zemiakovej kaši, maslové demi.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčové pečené na krémovej horčicovej omáčke, štúchané zemiaky s viedenskou cibuľkou.7,10	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“Triple bacon Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, cibuľovo- slaninkovým džemom, slaninkovou omáčkou, hranolky.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: 23.05.2025

Polievka:	Minestrone s cestovinou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný pastiersky syr s varenými zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie soté v domácej zemiakovej placke, posypanej syrom, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky na čedarovej omáčke s parenou brokolicou, zemiakový gratin s tymiánom a mrkvovými plátkami.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečené morčacie stehno špikované cesnakom a slaninkou, demiglas omáčka, podávané na ryži s pečenými šampiňónmi, nakladaná červená paprika.	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 **1,00€**, 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 SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše