

Denné menu Blackdog

Pondelok: 29.09.2025

Polievka:	Batátový krém s kokosovým mliekom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Kuracia quesadilla s trhaným kuracím mäsom, ľadovým šalátom, mozzarellou, paradajkou, prepečenou slaninkou s hranolkami a kokteilmovým dressingom.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Gyros z kuracieho mäsa marinovanom v gyros korení, pečené zemiaky, šalátik, tzatziky.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčová krkovička na pečených zemiakových dukátoch s grilovanou tekvicou Hokaido, tymiánová omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Morčacie stehno špikované cesnakom, pečené so slaninou, bylinková ryža, kyslá uhorka.	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: 30.09.2025

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:	Nasi Goreng - smažená ryža so zeleninou a vajíčkom s kúskami grilovaných kuracích prs posypaných mungo klíčkami.3	350g	6,50€
MENU č.2:	Vyprážané kuracie stripsy obalené v cornflakes s hranolkami, blue cheese dressing.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	BBQ trhané bravčové, ragú z červenej fazule a paradajok s údenou paprikou, grilovaná kukurica, pečený pučený zemiak v šupke.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Obrátený hovädzí rezeň na zemiakovej kaši, pečená cibuľa.	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 **0,10** (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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentráciách max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkyše

Streda: 1.10.2025

Polievka:	Hubová so zemiakmi a zeleninou, mrvenička.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný karfiól s varenými zemiakmi s pažítou, tatárska omáčka.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným kuracím steakom marinovaný v bylinkovom peste(tymián, rozmarín, petržlen).7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Toskánska pečená bravčová roláda plnená šampiňónmi, slaninkou, s bylinkami na pučených zemiakoch.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Plzenský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou, červená cibuľa.1,3,7	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: 2.10.2025

Polievka:	Mexická fazuľová s klobáskou a domácim nachos.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Classic lasagne z bravčového mäsa s paradajkami, baby špenátom, syrom mozzarella a zapečené bešamelom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok s bazalkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Thajské kuracie satay s arašídovou omáčkou, pečená ryža so zeleninou.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečený steak z bravčovej krkovičky na slaninkovej- omáčke s grilovanými šampiňónmi a s pečenými baby zemiakmi.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“Bacon Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, červenou cibuľou, 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: 3.10.2025

Polievka:	Brokolicový krém s cesnakovými krutónmi.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 Eidam obalený v Panko strúhanke s varenými zemiakmi s maslom a petržlenovou vňaťou.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracia rolka plnená špenátom, syrom Haloumi a sušenou paradajkou na demiglas omáčke, ryža, malý listový šalátik.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panenky na slivkovo šampiňónovej omáčke, pučené zemiaky.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečený hovädzí krk na pečených zemiakoch s Chipotle omáčkou, salsa.3,10	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€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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.Séamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše