

Denné menu Blackdog

Pondelok: 17.03.2025

Polievka:	Cesnaková krémová s krutónmi.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Mexico wrap -trhané kuracie, slaninková omáčka, rukola, paradajky, kukurica, syr cheddar, cesnaková majo, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Černohor z kuracieho mäsa na pučených zemiakoch, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Trhané dlhopečené morčacie na cesnaku a cibuli v domácej zemiakovej lokši, červená karamelizovaná kapusta.1	150g 200g	7,00€
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: 18.03.2025

Polievka:	Frankfurtská s párkom a zemiakmi.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tomato krémové rizotto s grilovanými marinovanými morčacími prsiami, parmezán.7,9	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na maslovej sezónnej zelenine, zemiaková kaša.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na kyslej kapuste podávané s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Kotbular - švédске mäsové guľky (z bravčového mäsa) na jemnej smotanovo-horčicovej omáčke, varené baby zemiaky, hrášok, brusnice.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€

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

Streda: 19.03.2025

Polievka:	Minestrone s bazalkovým pestom a cestovinou.1,9	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s krémovou bazalkovo- avokádovou omáčkou, s grilovanými kúskami marinovaného kuracieho mäsa a syrom Parmezán.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs marinovaný v gréckom jogurte a bylinkách, podávaný s grilovanými cherry paradajkami s červenou cibuľou a dressingom zo syra Feta, opekané zemiaky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé s domácim zemiakovým majonézovým šalátom.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho (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€

Štvrtok: 20.03.2025

Polievka:	Cícerový krém s cesnakovým olejom a chlebovými krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Zapekané "Caprese palacinky" s mozzarellou, paradajkou, oreganom a bazalkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno s kosťou na bylinkách s ryžou, zavárané ovocie.	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky na slivkovo- slaninkovej omáčke, pečené baby zemiaky.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	"Blackdog Burger" - grilované hovädzie mäso Chuck roll, syr čedar, karamelizovaná cibuľa, slanina, jalapeno papričky, rukola, paradajka a naša omáčka Blackdog, aioli z pečeného cesnaku, 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: 21.03.2025

Polievka:	Tekvicová krémová s pečenými tekvicovými semiačkami.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Pastiersky syr so šunkou, obalený v cestíčku na varených zemiakoch s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie soté s ryžou a domácou zemiakovou plackou, domáca čalamáda.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčové líčka na portskom víne na pučených zemiakoch s červenou šošovicou a tymiánom.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Plzeňský hovädzí guláš s domácou parenou knedľou.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€

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