

# Denné menu Blackdog

## Pondelok: 20.10.2025

<b>Polievka:</b>	Šošovicová na sladko- kyslo.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	"Mexico chicken wrap" - marinované kuracie trhané mäso, cesnaková majo, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, slaninkový dressing.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Vyprážaný kurací rezník na zemiakovo- majonézovom šaláte.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečená bravčová krkovička na cibuli, cesnaku a rozmaríne na šampiňónovej omáčke so slaninkou, pučené zemiaky, kyslá uhorka.7,9	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Stroganov z hovädzieho mäsa (s alebo bez smotany) s grilovanými šampiňónmi, ryža.	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	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: 21.10.2025

<b>Polievka:</b>	Minestrone s cestovinou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Domáce zemiakovo- cuketové placky s dressingom so syrom Feta s bylinkami, listový šalátik.1,3,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Pulled turkey - dlhopečené trhané morčacie stehno preliate cheddarovou omáčkou, podávané s pečenými zemiakmi.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>Dezert:</b>	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€

*Vážení zákazníci, radi by sme Vás informovali, že platba kartou bude možná nad 10€ . Ďakujeme za pochopenie!*

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.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 22.10.2025

<b>Polievka:</b>	Fazuľová s domácou klobáskou so zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Grilované kúsky lososa na Tagliatelle s jemnou vínovo- kôprovou omáčkou, parmezán.1,4,7	350g	7,70€
<b>MENU č.2:</b>	Grilovaný steak z kuracích prs na grilovanej zelenine, pečené zemiakové dukáty, cesnakový dressing.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Pečené mexické bravčové na bylinkovej ryži, ragú z červenej fazule s kukuricou na údenej paprike.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Švédske mäsové guľky v jemnej horčicovo- smotanovej omáčke s varenými baby zemiakmi, zeleným hráškom a brusnicovým džemom.7,10	150g 200g	6,50€
<b>Dezert:</b>	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: 23.10.2025

<b>Polievka:</b>	Karfiolová so šalviovým prepusteným maslom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Lasagne s mozzarellou, paradajkami a baby špenátom s bravčovým mletým mäsom, preliate s tomato omáčkou s bazalkou.1,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Gyros z kuracieho mäsa marinovanom v Gyros korení s pečenými zemiakmi, tzatziky.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Pečená bravčová krkovička podávaná s omáčkou z čierneho piva Blackdog s pučenými zemiakmi s pečenou cibulkou a tymiánom, domáca čalamáda.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	“Jack burger” grilované vyzreté mäso chuck roll, zapečené so slaninkovým džemom, so syrom Hermelín, aioli, BBQ majo, prepečenou slaninkou, červená cibuľa, kyslá uhorka, BBQ omáčka, hranolky.1,3,7,11	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	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: 24.10.2025

<b>Polievka:</b>	Paradajková s bazalkovým pestom a parmezánom.7	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážaný údený oštiepok s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Kuracie kúsky v Teryiaki omáčke na ryži Basmati s grilovanou karamelizovanou Pak-choy, krájaný pórik.6	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Steak z bravčovej panenky na omáčke z červeného vína na zemiakovo - batátovom pyrre, grilovaná tekvica Hokaido.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhopečené- konfitované trhané kačacie mäso podávané na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovými lokšami.1	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše