

Denné menu Blackdog

Pondelok: 12.08.2024

Polievka:	Šošovicová s domácou 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:	Fajitas quesadilla s kúskami grilovaného kuracieho mäsa marinovanom vo Fajitas korení, s ľadovým šalátom, syrom cheddar, grilovanou farebnou paprikou, hranolkami a piri- piri dressingom.1	350g	6,50€
MENU č.2:	Gordon Bleu z kuracích prs plnený syrom Cheddar a šunkou, zemiaková kaša, domáca čalamáda.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	BBQ trhané bravčové, ragú z červenej fazule, kukurice a paradajok s údenou paprikou, fritovaná cibulka, pečený zemiak v šupke.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlho dusený hovädzí krk vo vlastnej hustej šťave s hubami, ryža, fritovaná cibulka.	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: 13.08.2024

Polievka:	Zeleninová so zeleným hráškom a 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:	Tekvicové krémové rizoto s pečenou čerstvou rybou, syr Parmezán.4,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs na Ratatouille zelenine s varenými baby zemiakmi.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Vyprážaný rezeň z bravčového karé na zemiakovom slovenskom šaláte. 1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Znojenské hovädzie soté na dusenej ryži.	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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 14.08.2024

Polievka:	Kelová s domácim párkom a zemiakmi.	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 vajíčko s kúskami grilovaných kuracích prs posypaných mungo klíčkami, krevetový chips.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:	Dlhopečené morčacie vykostené stehno na bylinkách, podávané s parenou maslovou zeleninou (brokolica, karfiól, mrkva, hrášok), zemiaková kaša.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Bravčová krkovička na pečených zemiakoch s grilovanou tekvicou Hokaido, tymiánová omáčka.	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: 15.08.2024

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 Bolognese” s mletým bravčovým mäsom s mozzarellou, preliate omáčkou Quattro formaggi.1,7,9	350g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie kari s kokosovým mliekom na ryži Basmati, posypané kešu orieškami a koriandrom.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečená bravčová krkovička s varenými baby zemiakmi v šupke na čedarovej omáčke s parenou brokolicou.7	150g 200g	7,00€
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 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: 16.08.2024

Polievka:	Paradajková s bazalkou a syrom Parmezán.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný hermelín s varenými zemiakmi s maslom a petržlenovou vňaťou.1,3,7	120g 200g	6,50€
MENU č.2:	Krémové šafránové rizoto s pečeným kuracím steakom marinovanom v bylinkách a citrónovej šťave, konfitované cherry paradajky s cesnakom a tymiánom.7	350g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky na šípkovej omáčke, zemiakové pyrė.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno na červenej karamelizovanej kapuste s domácou zemiakovou lokšou.1	300g 200g	8,50€
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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

