

# Denné menu Blackdog

**PONDELOK: 10.11.2025**

<b>Polievka:</b>	Krém z bielej fazule s kôprovým olejom s pečenými chlebovými krutónami s cesnakom.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 majó, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, cesnakový dressing.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jasmínovou ryžou, posypané sezamom.6,11	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečené bravčové na cibuli, cesnaku a čiernom pive Blackdog, hustý demiglas, pečené baby zemiaky, strieborné cibulky s nakladanou červenou paprikou.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhopečený trhaný hovädzí krk s pečenou slaninkou na pečenom zemiaku preliaty bryndzovou smotanou, posypaný pažítkou.7	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€

**Utorok: 11.11.2025**

<b>Polievka:</b>	Francúzska cibuľová so zapečeným toastom so syrom.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>	Nasi - goreng - smažená ryža Basmati so zeleninou a vajíčkom, pečenými kúskami marinovaného kuracieho mäsa posypaná mungo klíčkami a sezamom.3,11	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Černohorský kurací rezeň posypaný údeným syrom na zemiakovej kaši, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Zemiaky na kyslo s domácou bravčovou sekanou s vajíčkom, pečená slaninka, kôprový olej.3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.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€

*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 **0,10 €** (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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 12.11.2025

<b>Polievka:</b>	Hrstková s údeným mäsom.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Krémové šafránové rizoto s pečenou čerstvou rybou marinovanou v bylinkovou oleji s citrónom, čerstvý nasekaný špenát, syr Parmezán.4,7	350g	7,50€
<b>MENU č.2:</b>	Grilované kuracie prsia na špenátových haluškách s gorgonzolovou omáčkou.1,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Filetovaná bravčová panenka na demiglas omáčke, grilovaná sezónna zelenina, pečené baby zemiaky.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Hovädzie špikované slaninou na hubách s tarhoňou, kyslá uhorka.1	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

## Štvrtok: 13.11.2025

<b>Polievka:</b>	Kulajda - česká zemiaková polievka na kyslo s hubami a vareným vajíčkom.3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	“Clasic Lasagne” s mletým bravčovým mäsom, so syrom Mozzarella, paradajkovým ragú s bazalkou a bešamelom.1,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Steak z kuracích prs, slaninkový demiglas s fazuľkovými luskami na šalotke a slaninke, ryža.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Moravský vrabec na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	“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 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

## Piatok: 14.11.2025

<b>Polievka:</b>	Brokolicová krémová s chlebovými krutónmi.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>	Vyprážané syrové duo (syr Eidam a Hermelín) na varených zemiakoch s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Kuracie soté so zeleninou v domácej zemiakovej placke, čalamáda.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v tymiáne a štvorfarebnom korení na slivkovej omáčke a pučených zemiakoch.1	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Mexický hovädzí guláš s hráškovou ryžou posypaný syrom.7	150g 200g	7,00€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše