

Denné menu Blackdog

Pondelok: 19.01.2026

Polievka:	Krém zo zeleného hrášku, crème fraiché.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Caesar quesadilla s kúskami grilovaného kuracieho mäsa s prepečenou slaninkou s ľadovým šalátom, paradajkou, syrom mozzarella, hranolkami a kyslou smotanou.1,4,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pulled turkey - dlhopečené trhané morčacie stehno preliate cheddarovou omáčkou, podávané s pečenými zemiakmi.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Jemne pikantné bravčové rezančky so zeleninou na domácich zemiakových plackách sypané údeným syrom.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Utorok: 20.01.2026

Polievka:	Cibuľačka s opečeným toastom so syrom.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle na smotanovo- vínovej omáčke s grilovanými kúskami lososa, syr parmezán.1,4,7	350g	7,70€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na Ratatouille s pečenými baby zemiakmi v šupke.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové so slaninkou na pivovo-cesnakovej Blackdog omáčke, štúchané zemiaky s jarnou cibuľkou.10	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s alebo bez smotany) s grilovanými šampiňónmi, ryža.	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Cena polievky z denného menu bez hlavného jedla **2,50€** 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: 21.01.2026

Polievka:	Hubová so zemiakmi a mrveničkou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové tekvicové rizoto s kokosovým mliekom a grilovaným syrom Halloumi.7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečený steak z kuracích prs marinovaný v bylinkách na jemnej demiglance omáčke s rozmarínom, pučené zemiaky s petržlenovou vňaťou, listový šalátik.	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Trhané bravčové z grilu v BBQ omáčke s hranolkami a cheddarom, jalapenos a paradajkovou salsou.1,3,7,9,10	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Štvrtok: 22.01.2026

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:	Chicken Genovese lasagne so syrom mozzarella, paradajkami, bazalkovým pestom.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Černohorský kurací rezník na zemiakovej kaši, uhorkový šalátik.1	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Bravčové na hubách s tarhoňou, kyslá uhorka.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“Triple bacon Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, cibuľovo- slaninkovým džemom, slaninkovou omáčkou, hranolky.1,3,7,10	150g 150g	8,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Piatok: 23.01.2026

Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom 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 syrový špízik z údeného oštiepku a syra Eidam s varenými zemiakmi s maslom a petržlenovou vňaťou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Kuracia rolka plnená špenátom, bryndzou a paradajkou na zemiakovej kaši, maslové demi.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dlhopečená bravčová krkovička na cibuli a cesnaku zapečená syrom, ryža, čalamáda.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pečené kačacie stehno s červenou karamelizovanou kapustou s domácou parenou knedľou a lokšou.1,3,7	300g 200g	8,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Cena polievky z denného menu bez hlavného jedla **2,50€** 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše