

Denné menu Blackdog

Pondelok: 19.08.2024

| | | | |
|------------------|--|--------------|-------|
| Polievka: | Krémová 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: | “Mexico chicken wrap” - marinované kuracie trhané mäso, cesnaková majo, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, slaninkový dressing.1,7 | 350g | 6,50€ |
| MENU č.2: | Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou, posypané sezamom.6,11 | 150g 200g | 6,50€ |
| MENU č.3: | Steak z bravčovej panenky s bylinkovým maslom a omáčkou demiglace, parená zelenina na masle, zemiakový gratin.7 | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.4: | Švédske mäsové guľičky so zeleným hráškom, varenými baby zemiakmi v šupke s jemnou smotanovo- horčicovou omáčkou, brusnice.1,3,10 | 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€ |

Utorok: 20.08.2024

| | | | |
|------------------|--|--------------|-------|
| Polievka: | Letná karfiólová polievka so zemiakmi. | 0,33l | 1,50€ |
| | Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10 | 0,33l | 1,50€ |
| MENU č.1: | Gnocchi s krémovo -syrovou omáčkou, sušenými paradajkami,baby špenátom, prosciuttom crudom a parmezánom.1,3,7 | 350g | 6,50€ |
| MENU č.2: | Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7 | 150g 200g | 6,50€ |
| MENU č.3: | Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1 | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.4: | Classic lasagne z bravčového mäsa s paradajkami, baby špenátom, syrom mozzarella a zapečené bešamelom, preliate omáčkou z čerstvých paradajok s bazalkou.1,3,7 | 350g | 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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 21.08.2024

| | | | |
|------------------|---|--------------|-------|
| Polievka: | Šampiňónová krémová so slaninkovým chipsom.7 | 0,33l | 1,50€ |
| | Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10 | 0,33l | 1,50€ |
| MENU č.1: | Tagliatelle aglio olio peperoncino s rukolou a syrom Parmesan.1,3,7 | 350g | 6,50€ |
| MENU č.2: | Pečené Kuracie kúsky marinované v Gyros korení s pečenými zemiakmi, tzatziky. | 150g 200g | 6,50€ |
| MENU č.3: | Ľahký zemiakovo- zeleninový šalát s vyprážanou aljašskou treskou.1,3,7 | 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€ |

Štvrtok: 22.08.2024

| | | | |
|------------------|--|--------------|-------|
| Polievka: | Fazuľová na sladko- kyslo.7 | 0,33l | 1,50€ |
| | Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10 | 0,33l | 1,50€ |
| MENU č.1: | Vyprážaný karfiol s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7 | 350g | 6,50€ |
| MENU č.2: | Kuracie prsia Teriyaki na jazmínovej ryži, jarná cibuľka, ázijský šalátik.6 | 150g 200g | 6,50€ |
| MENU č.3: | Pomaly pečená bravčová krkovička preliata omáčkou z hrubozrnnej horčice, podávaná s pečenými zemiakmi a parenou zeleninou.7 | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.4: | “Classic Burger” hovädzie mäso chuck roll, syr cheddar, slanina, kyslá uhorka, paradajka, horčicová majonéza, chrumkavá cibuľa, medovo-horčicový dressing, 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: 23.08.2024

| | | | |
|------------------|--|--------------|-------|
| Polievka: | Francúzska cibuľkačka so zapečeným 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: | Vyprážaný syr Eidam s varenými zemiakmi v šupke s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7 | 120g 200g | 6,50€ |
| MENU č.2: | Soté z kuracieho mäsa v domácej zemiakovej placke posypanej údeným syrom, nakladaná uhorka.1,3,7 | 150g 200g | 6,50€ |
| MENU č.3: | Bravčová panenka v lístkovom ceste so šampiňónmi na phepher omáčke, pečené zemiaky.1 | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.4: | Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou a brusnicami. | 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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

