

Denné menu Blackdog

Pondelok: 16.02.2026

Polievka:	Batátový krém s kokosovým mliekom a pomarančom, krutóny.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Korean BBQ Chicken wrap- marinované pečené kuracie so sezamom, s chrumkavým uhorkovým šalátom a kórejskou omáčkou Gochujang, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia na demiglas z pečeného cesnaku a bylín s dusenou ryžou a čerstvým listovým šalátom.1,7,9	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pulled pork - dlhopečené trhané bravčové podávané na pečenom zemiaku Hasselback, s alebo bez cheddarovej omáčky, jarná cibuľka.	150g 200g	7,70€
MENU č.4:	Hovädzie na hustej mäsovej omáčke na pučených zemiakoch s pečenou slaninkou, kyslá uhorka.	150g 200g	7,70€
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: 17.02.2026

Polievka:	Fazuľová s domácou klobásou a zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Chow main rezance - známe čínske pšeničné rezance s kuracím mäsom a zeleninou s mungo výhonkami, sezamom.1,6,11	350g	7,00€
MENU č.2:	Brazílske kura - marinované kuracie prsia v kari, na ryži Basmati s restovanou cibuľkou.7	150g 200g	7,00 €
MENU č.3:	Bravčový paprikáš na domácich haluškách.1,7	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Hovädzí obrátený rezeň so zemiakovou kašou posypaný fritovanou cibuľkou, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,70€
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 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.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 18.02.2026

Polievka:	Francúzska cibuľová 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:	Domáce zemiakovo- tekvicové placky s bryndzovým dipom.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou, jablkový kompót.	260g 200g	7,00€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku na červenej karamelizovanej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska s domácim majonézovým zemiakovým šalátom.1,3,4,7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7	150g	3,50€
	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	90g	3,50€

Štvrtok: 19.02.2026

Polievka:	Frankfurtská s párkom a zemiakmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Creamy Spinach a Mushroom lasagne s mletým bravčovým mäsom a so syrom Mozzarella.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Satay špízik z kuracích prs na jazmínovej ryži so zeleninou a arašidovou thajskou omáčkou.5	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Steak z bravčového karé na omáčke demiglas s hrubozrnnou horčicou, pučené zemiaky.10	150g 200g	7,30€
MENU č.4:	Blackdog burger hovädzie grilované mäso zapečené so syrom Cheddar, slaninkou, jalapenos, červenou karamelizovanou cibuľkou, aioli, ľadovým šalátom, rukolou, paradajkou a našou Blackdog omáčkou, hranoky.1,3,7,10	150g 150g	8,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7	150g	3,50€
	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	90g	3,50€

Piatok: 20.02.2026

Polievka:	Cesnaková krémová s chlebovými krutónmi.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 s varenými zemiakmi s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	“Tomato” krémové rizoto s kúskami marinovaného grilovaného kuracieho mäsa, syr parmezán.7	350g	7,00€
MENU č.3:	Filetovaná bravčová panenka na slivkovej omáčke s rozmarínom a červeným vínom -zemiakové pyrė.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Dlhopečené morčacie stehno s hlivovým ragú na cesnaku, bylinkách, pečené baby zemiaky.	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový toping.1,3,7	150g	3,50€
	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	90g	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 koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše