

# Denné menu Blackdog

## Pondelok: 4.11.2024

<b>Polievka:</b>	Mexická fazuľová s klobáskou.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 majo, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, slaninkový dressing.1,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou, posypané sezamom.6,11	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečená bravčové na bylinkách, s hribovou omáčkou, štúchané zemiaky s petržlenovou vňaťou.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	Pulled beef, silná demiglas omáčka, pečené americké zemiaky, coleslaw.	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: 5.11.2024

<b>Polievka:</b>	Polievka so zeleninou a zeleným hráškom s haluškami.1,3	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážaný karfiól s varenými zemiakmi s pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Caprese steak z kuracích prs zapečený s paradajkou a syrom Mozzarella, oregano, pečené zemiaky s rozmarínom.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Soté z bravčovej panenky v domácej zemiakovej placke posypanej údeným syrom, kapustová čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Španielský vtáčik (hovädzie plnené vajíčkcom, klobáskou, kyslou uhorkou) s ryžou a kyslou uhorkou.3	150g 200g	7,00€
<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€

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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 6.11.2024

<b>Polievka:</b>	Boršč s alebo bez smotany.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou, s grilovanými kúskami marinovaného kuracieho mäsa, konfitované cherry paradajky.1,3,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Vyprážané kuracie stripsy obalené v cornflakes s hranolkami, blue cheese dressing.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dlhopečené morčacie vykostené stehno na cibuli a cesnaku, podávané s pečenou hlivou s cesnakom a bylinkami, pečené zemiakové dukáty.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhodusený hovädzí krk vo vlastnej šťave s ryžou, viedenská cibuľa.	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€

## Štvrtok: 7.11.2024

<b>Polievka:</b>	Kelová s domácou klobáskou a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Francúzske pečené zemiaky s vareným vajíčkom, domácou klobáskou, kyslá uhorka.3,7	350g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Tikka Masala s kuracím mäsom, kokosovým mliekom, garam masala, cherry paradajky, koriander, kešu, chilli, jazmínová ryža.	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Vyprážaný bravčový rezeň s domácim zemiakovým majonézovým šalátom.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.4:</b>	“Jack burger” grilované vyzreté mäso chuck roll, zapečené so slaninkovým džemom, so syrom Hermelín, aioli, BBQ majo, s prepečenou slaninkou, červenou nakladanou cibuľou, BBQ omáčka, hranolky.1,3,7,11	150g 150g	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€

## Piatok: 8.11.2024

<b>Polievka:</b>	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€
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážané syrové duo (Hermelín, Eidam) s varenými zemiakmi v šupke s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.2:</b>	Pečené kuracie prsia plnené bazalkovým pestom, prosciuttom, sušenou paradajkou podávané na krémovom parmezánovom rizote, parmezán.7	150g 200g	6,50€
<b>MENU č.3:</b>	Grilovaný steak z bravčovej panenky na omáčke zo zeleného korenia a brandy, zemiakový gratin.7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	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€

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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

