

Denné menu Blackdog

Pondelok: 13.10.2025

Polievka:	Krém z bielej fazule s kôprovým olejom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Chicken wrap s trhaným kuracím mäsom, ľadovým šalátom, mozzarellou, paradajkou, prepečenou slaninkou, karamelizovanou červenou cibuľou s hranolkami a tekvicovým dressingom.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Red curry z kuracích kúskov na jazmínovej ryži.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečená filetovaná bravčová panenka s omáčkou z červeného vína s koreňovou zeleninou na zemiakovo - batátovom pyrė.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečený marinovaný trhaný hovädzí krk, pečené americké zemiaky, paradajkovo - fazuľová salsa.6,7	150g 200g	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€

Utorok: 14.10.2025

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové gnocchi na špenátovom peste s cesnakom, so cherry paradajkami, prosciuttom crudo a syrom parmezán.7	350g	6,50€
MENU č.2:	Černohorský kurací rezník s pučenými zemiakmi, uhorkový šalátik.1,3	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Morčacie vykostené stehno pečené na citrón a rozmarín na zemiakovej kaši.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7,9	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 **0,10** (**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 SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 15.10.2025

Polievka:	Čínska ostrokyslá polievka.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Francúzske pečené zemiaky s vareným vajíčkom, domácou klobáskou a s údeným mäsom, kyslá uhorka.3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným kuracím steakom marinovaný v bylinkovom pesto (tymián, rozmarín, petržlen).7	350g	6,50€
MENU č.3:	Pečené kuracie stehno s kosťou na omáčke z čierneho piva Blackdog a tymiánu s ryžou, čalamáda.	260g 200g	6,50€
MENU č.4:	Toskánska pečená bravčová roláda plnená šampiňónmi, slaninkou, s bylinkami na pučených zemiakoch.	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: 16.10.2025

Polievka:	Cícerový krém s chlebovými krutónmi s cesnakom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Lasagne "Quattro Formaggi" s bazalkovo - paradajkovou omáčkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs zapечený syrom mozzarella s paradajkou a bazalkou, maslové demi, ryža.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečený steak z bravčovej krkovičky na slaninkovej- omáčke s grilovanými šampiňónmi a s pečenými baby zemiakmi.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	"Bacon Burger" grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, červenou cibuľou, cibuľovo- slaninkovým džemom, slaninkovou omáčkou, hranolky.1,3,7,10	150g 200g	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: 17.10.2025

Polievka:	Tekvicová krémová s opečenými tekvicovými semiačkami.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	6,50€
MENU č.2:	Soté z kuracieho mäsa v domácej zemiakovej placke, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panenky na slivkovo šampiňónovej omáčke, pučené zemiaky.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlho- dusený hovädzí krk vo vlastnej hustej šťave, čerstvá farebná paprika, nachos, ryža s farebnou paprikou, fritovaná cibuľka.	150g 200g	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€

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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 koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše