

Denné menu Blackdog

PONDELOK: 10.11.2025

Polievka:	Krém z bielej fazule s kôprovým olejom s pečenými chlebovými krutónomi 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:	“Mexico chicken wrap” - marinované kuracie trhané mäso, cesnaková majo, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, cesnakový dressing.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Chop suey z kuracieho mäsa so zeleninou (červená paprika, pór, mungo klíčky) s jazmínovou ryžou, posypané sézamom.6,11	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové na cibuli, cesnaku a čiernom pive Blackdog, hustý demiglas, pečené baby zemiaky, strieborné cibulky s nakladanou červenou paprikou.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečený trhaný hovädzí krk s pečenou slaninkou na pečenom zemiaku preliaty bryndzovou smotanou, posypaný pažítkou.7	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Utorok: 11.11.2025

Polievka:	Francúzska cibuľová so zapečeným toastom so syrom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Nasi - goreng - smažená ryža Basmati so zeleninou a vajíčkom, pečenými kúskami marinovaného kuracieho mäsa posypaná mungo klíčkami a sézamom.3,11	350g	7,00€
MENU č.2:	Černohorský kurací rezeň posypaný údeným syrom na zemiakovej kaši, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Zemiaky na kyslo s domácou bravčovou sekanou s vajíčkom, pečená slaninka, kôprový olej.3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

*Vážení zákazníci, radi by sme Vás informovali, že
platba kartou bude možná nad 10€. Ďakujeme za pochopenie!*

Cena polievky z denného menu **1,50 €** cena balného **1,00 €**, taška **0,10 €** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilníny, 2.kôrovice, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5.Arašídy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko, výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 12.11.2025

Polievka:	Hrstková s údeným mäsom.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Krémové šafránové rizoto s pečenou čerstvou rybou marinovanou v bylinkovou oleji s citrónom, čerstvý nasekaný špenát, syr Parmezán.4,7	350g	7,50€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia na špenátových haluškách s gorgonzolou omáčkou.1,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Filetovaná bravčová panenka na demiglas omáčke, grilovaná sezónna zelenina, pečené baby zemiaky.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Hovädzie špikované slaninou na hubách s tarhoňou, kyslá uhorka.1	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Štvrtok: 13.11.2025

Polievka:	Kulajda - česká zemiaková polievka na kyslo s hubami a vareným vajíčkom.3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Casic Lasagne” s mletým bravčovým mäsom, so syrom Mozzarella, paradajkovým ragú s bazalkou a bešamelom.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs, slaninkový demiglas s fazuľkovými luskami na šalotke a slaninke, ryža.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Moravský vrabec na kyslej kapuste s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“Pivársky Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, rukolou, pečenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky, slaninkový dressing.1,3,7,10	150g 200g	7,50€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Piatok: 14.11.2025

Polievka:	Brokolicová krémová s chlebovými krutónmi.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážané syrové duo (syr Eidam a Hermelín) na varených zemiakoch s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Kuracie soté so zeleninou v domácej zemiakovej placke, čalamáda.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v tymiáne a štvorečebnom korení na slivkovej omáčke a pučených zemiakoch.1	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Mexický hovädzí guláš s hráškovou ryžou posypaný syrom.7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g 90g	3,50€ 3,50€

Cena polievky z denného menu **1,50 €** cena balného **1,00 €**, taška **0,01 €** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obiliny, 2.kôrovice, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5.Arašídy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kysličník siričitý a siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkyše