

blackdog

RESTAURANT

Denné menu

Pondelok: 10.1.2022

Polievka:	Šošovicová na kyslo s domácou klobáskou a zemiakmi.1,3,7	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9,10	0,33l	
MENU č.1:	Toscana wrap s paradajkovým pestom, prosciuttom, mozzarellou, olivami, kukuricou, hranolkami a cesnakovou majo.1,7	320g	6,00€
MENU č.2:	Egg a Bacon steak z kuracieho vykosteného stehna so slaninkou, volským okom a pečenými zemiakmi.3	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pomaly pečené morčacie vykostené stehno pečené na šalotke a šalvii podávané na zapekanej zemiakovej kaši so slaninkou.7	150g 200g	6,30€
MENU č.4:	Španielský vtáčik z hovädzieho mäsa, plnený vajíčkom, domácou klobáskou a nakladanou uhorkou, ryža, nakladaná uhorka.3	150g 200g	6,70€
Dezert:	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

Utorok: 11.1.2022

Polievka:	Boršč s, alebo bez kyslej smotany.	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9	0,33l	
MENU č.1:	Caesar šalát (ľadový šalát, cherry paradajky, slaninkový chips, krutóny, Caesar dressing), s kúskami grilovaného lososa.7	320g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs s bylinkovým demiglasom a zeleninou, ryža.	150g 200g	6,30€
MENU č.3:	Bravčový černoهورský rezeň, zemiaková kaša, strúhaný údený syr, kyslá uhorka.1,3,7	320g	6,00€
MENU č.4:	Mexico quesadilla s trhaným marinovaným hovädzím mäsom, chedarom, fazuľou a paradajkami, kukuricou, koriander, guacamole omáčka.1,7	300g	6,30€
Dezert:	Horúci čokoládový koláč so šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

Cena polievky z denného menu **1,90€**, igelitová taška **0,01€**

Pôvod mäsa: hydina- SK, Bravčové- SK, Hovädzie- Írsko

Pre urýchlenie vybavenia Vašej objednávky volajte ☎ **0911 444 402** od 9,00 hod a dohodnite si 🕒 vyzdvihnutia.



Zoznam možných alergénov: 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) / 2. Kôrovce a výrobky z nich / 3. Vajcia a výrobky z nich / 4. Ryby a výrobky z nich / 5. Arašidy a výrobky z nich / 6. Sójové zrná a výrobky z nich / 7. Mlieko a výrobky z neho / 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich / 9. Zeler a výrobky z neho / 10. Horčica a výrobky z nej / 11. Sezamové semená a výrobky z nich / 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l / 13. Vliči bôb a výrobky z neho / 14. Mäkkýše a výrobky z nich

Streda: 12.1.2022

Polievka:	Zeleninová Minestrone s cestovinou.1,3,7	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9	0,33l	
MENU č.1:	Vyprážaný karfiól s varenými baby zemiakmi s petržlenovou vňatou a tatárskou omáčkou.1,3,7	320g	6,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na omáčke z koreňovej zeleniny a sušených paradajok, jazmínová ryža, polníček.	150g 200g	6,30€
MENU č.3:	Bravčová marinovaná krkovička na grile s omáčkou z hrubozrnnej horčice, domáce americké zemiaky.7	150g 200g	6,30€
MENU č.4:	Mäsové guľičky (hovädzie ml. mäso) s jemnou omáčkou zo zeleného korenia podávané s pečenými zemiakovými dukátmi a cherry paradajkami.7	150g 100g	6,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	Cheesecake v pohári s mascarpone, karamelom a lotus krémom.1,3,7	150g	2,80€

Štvrtok: 13.1.2022

Polievka:	Zemiaková kulajda s hubami a vareným vajítkom.3,7	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9	0,33l	
MENU č.1:	“Caprese palacinky” (mozzarella, paradajka, bazalkové pesto), zapečené v bešamelovej omáčke.1,3,7	320g	6,00€
MENU č.2:	Marinované pečené kúsky kuracích stehien na opekaných zemiakoch s červenou cibuľou, blue -cheese dressing.6	150g 200g	6,00 €
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panenky na hubovej omáčke s ryžou.7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“Kentucky burger” z hovädzieho mäsa chuck - roll zapečenom syrom čedar, majo z konfitovaného cesnaku, karamelizovaná cibuľa, grilovaná slaninka, rukola, paradajka, hranolky, medová horčica.1,3,7,11	150g 100g	6,70€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	Cheesecake v pohári s mascarpone, karamelom a lotus krémom.1,3,7	150g	2,80€

Piatok: 14.1.2022

Polievka:	Tekvicová krémová s tekvicovým olejom.7	0,33l	
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9	0,33l	
MENU č.1:	Vyprážaný pastiersky syr, varené baby zemiaky s pažitkou a maslom, tatárska omáčka.1,3,7	120g 200g	6,00€
MENU č.2:	Perkelt z vykosteného kuracieho stehna s domácimi haluškami.1,3,7	150g 200g	6,00€
MENU č.3:	Pečená bravčová krkovička (rozmarín, cesnak, pivo), pyrė zo zemiakov a zeleru, slaninová omáčka s bylinkami, polníček.7	150g 200g	6,30€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s alebo bez smotany) s ryžou a grilovanými šampiňónmi.7	150g 200g	6,70€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	Cheesecake v pohári s mascarpone, karamelom a lotus krémom.1,3,7	150g	2,80€



Zoznam možných alergénov: 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) / 2. Kôrovce a výrobky z nich

3. Vajcia a výrobky z nich / 4. Ryby a výrobky z nich / 5. Arašidy a výrobky z nich / 6. Sójové zrná a výrobky z nich / 7. Mlieko a výrobky z neho / 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich / 9. Zeler a výrobky z neho / 10. Horčica a výrobky z nej / 11. Sezamové semená a výrobky z nich / 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l /

13. Vliči bôb a výrobky z neho / 14. Mäkkýše a výrobky z nich