

Denné menu Blackdog

Pondelok: 14.10.2024

Polievka:	Polievka zo zeleného hrášku, crème fraiché.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Caesar quesadilla s kúskami grilovaného kuracieho mäsa, ľadovým šalátom, mozzarelou, paradajkou, prepečenou slaninkou, s hranolkami a kokteilovým dressingom.1	350g	7,00€
MENU č.2:	Thajské kuracie satay s arašídovou omáčkou, pečená ryža so zeleninou.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčová krkovička na pečených zemiakoch s grilovanou tekvicou Hokaido, tymiánová omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečené trhané morčacie podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1	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€

Utorok: 15.10.2024

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:	Vyprážaný karfiól s varenými zemiakmi, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Pečený kurací steak marinovaný v bazalkovom pesto, podávané na krémovom parmezánovom rizote so sušenými paradajkami a parmezánom.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Černoهورský bravčový rezeň posypaný údeným syrom s pučenými zemiakmi, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Pečené filetované kačacie prsia podávané na batátovom pyré s pomarančovo - zázvorovou omáčkou.	120g 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 **0,01** (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.kysličník siričitý a siričitany v koncentráciách max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 16.10.2024

Polievka:	Brokolicová krémová s krutónmi.1,3,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle Aglio olio peperoncino s grilovanými kúskami kuracieho mäsa s rukolou a syrom Parmezán.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prs na Ratatouille zelenine s tymiánovou ryžou.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečené bravčové so slaninkovo - pivovo -cesnakovou omáčkou, štúchané zemiaky s pečenou cibuľkou.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Hovädzí obrátený rezeň na zemiakovej kaši, nakladaná uhorka.1,3,7	150g 200g	7,00€
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€

Štvrtok: 17.10.2024

Polievka:	Fazuľová na sladko- kyslo s domácou klobáskou 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:	“Lasagne BOLOGNESE” s mletým bravčovým mäsom s mozzarellou, preliate omáčkou Quattro formaggi.1,7,9	350g	6,50€
MENU č.2:	Red Curry z kuracích prs so zeleninou na ryži Basmati.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Bravčová pečená roláda s bylinkami na krémovej omáčke z dijónskej horčice, štúchané zemiaky so smaženou slaninkou.7,10	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“Pivársky burger”- s grilovaným hovädzím mäsom s opečenou slaninou, cheddarom, pečenou cibuľou, rukolou, BBQ majonézou, hranolky, slaninkový dressing.1,3,7,10	150g 150g	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€

Piatok: 18.10.2024

Polievka:	Hubová polievka so zeleninou a mrveničkou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážaný údený oštiepok, pečená zelenina, maslové zemiaky, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracieho mäsa marinovaný v gréckom jogurte s koriandrom a citrónovou šťavou, podávané s grilovanými cherry paradajkami a červenou cibuľou, s hranolkami a dipom z jogurtu a syrom feta.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky špikovaný slaninkou s jemnou šípkovou omáčkou, zapečené zemiakové pyré s jarnou cibuľkou.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	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€

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.kysličník siričitý a siričitany v koncentracii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

