

Denné menu Blackdog

Pondelok: 21.10.2024

Polievka:	Paradajková s bazalkovým olejom a parmezánom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Fajitas wrap s marinovaným pečeným kuracím mäsom, cesnakovou majo, farebnou paprikou, červenou cibuľou, syrom cheddar, casnaková majo, hranolky.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný kurací steak na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, pečené zemiakové dukáty, tatárska omáčka.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Medajlónky z bravčovej panenky na slivkovo - slaninkovej omáčke, pečené baby zemiaky.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Hovädzie na slaninke a hubách s tarhoňou, kyslá uhorka.	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: 22.10.2024

Polievka:	Šošovicová s domácou klobáskou.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Cuketovo- zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou a s prepečenou slaninkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na maslovej sezónnej zelenine, zemiaková kaša.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Morčacie vykostené stehno pečené so slaninou na roquefortovom demiglace s pečenými zemiakmi a listovým šalátikom.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Krémové tekvicové rizoto s filetovanými pečenými kačacími prsiami, syr parmezán.7	350g	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 koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 23.10.2024

Polievka:	Cesnaková krémová s krutónmi.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	“Palacinky Caprese” so syrom Mozzarella, bazalkovým pestom, sušenými a čerstvými paradajkami preliate omáčkou z čerstvých paradajok s bazalkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs na demiglance omáčke s grilovanou kláskovou kukuricou a šalotkou na pučených zemiakoch so slaninou.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané bravčové, podávané na hranolkách, posypaný jarnou cibuľkou a preliaty čedarom.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlho- dusený hovädzí krk vo vlastnej hustej šťave, čerstvá farebná paprika, nachos, ryža s farebnou paprikou, viedenská cibuľa.	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: 24.10.2024

Polievka:	Kulajda, hubovo - zemiaková polievka na kyslo s vareným vajíčkom, hubami a kôprom.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:	Classic lasagne s paradajkovou omáčkou, baby špenátom, mozzarellou a mletým bravčovým mäsom.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno s kosťou na bylinkách s ryžou, zavárané ovocie.	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhopečená bravčová krkovicica na slaninkovej omáčke, pučené zemiaky.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“Triple bacon Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, cibuľovo- slaninkovým džemom, slaninkovou omáčkou, hranolky.1,3,7,10	150g 150g	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: 25.10.2024

Polievka:	Zeleninová s cestovinou.1	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Syr Eidam obalovaný v kukuričnej strúhanke na varených zemiakoch s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Steak z kuracích prs s cesnakovým demiglas s bylinkami, fazuľkové lusky na šalotke, ryža.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky s bylinkovým maslom, parená zelenina, zemiakový gratin.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Plzenský hovädzí guláš s červenou cibuľou s domácou parenou knedľou.1,3,7	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 0,01 (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 SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

