

Denné menu Blackdog

Pondelok: 16.12.2024

Polievka:	Kulajda - zemiaková polievka s hubami a kôrom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Quesadilla z kuracieho mäsa, paradajkové ragout, červená fazuľa, karamelizovaná cibuľa, syr čedar , jarná cibuľka, kyslá smotana, hranolky.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích prás na pečenej koreňovej zelenine s bylinkami, americké zemiaky, s cheese dressingom s pažitkou.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na čedarovej omáčke posypané prepečenou slaninkou, ryža.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Dlhopečené morčacie vykostené stehno, hliva na cesnaku a bylinkách, štúchané zemiaky s jarnou cibuľkou.	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€

Utorok: 17.12.2024

Polievka:	Fazuľová 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:	Bryndzové halušky s prepečenou slaninkou, posypané jarnou cibuľkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Red curry z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	“Pulled pork” - marinované dlhopečené na zemiakových V -éčkach so syrom cheddar a kyslou smotanou, posypané pažitkou.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaná aljašská treska na zemiakovo- majonézovom šaláte.	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 **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 siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 18.12.2024

Polievka:	Francúzska cibuľová s opečeným syrovým toastom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi na bazalkovo - smotanovej omáčke s pečenými kúskami kuracích prás, syr Parmezán.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Teriyaki z kuracích prás na jazmínovej ryži, jarná cibuľka.6	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Vyprážaný bravčový rezeň s domácim zemiakovým majonézovým šalátom.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhopečené marinované trhané hovädzie na pečenom zemiaku a fazuľovo-kukuricovom ragú.	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: 19.12.2024

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:	“Caprese Lasagne” s mozzarellou, paradajkami, baby špenátom, bazalkovým pestom.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách, ryža, nakladaná broskyňa.	260g 200g	6,50€
MENU č.3:	Pečené bravčové na smotanovo horčicovej omáčke posypané opečenými hubami, ryža.	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	“Sympoš burger” grilované vyzreté hovädzie mäso chuck roll, do ružova prepečené so syrom cheddar, medovo - horčicová majonéza, karamelizovaná cibuľka, prepečená slanina, rukola, paradajka, hranolky, medovo - horčicový dressing.1,3,7,11	150g 150g	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: 20.12.2024

Polievka:	Paradajková krémová s bazalkou, parmezán.7	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 (hermelín, eidam) s varenými baby zemiakmi s maslom a pažítkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia marinované v bylinkovej salse (petržlenová vňať, koriander, mäta, cesnak, citrónová kôra) podávané so Slaw šalátom, pečené zemiaky.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Grilovaná bravčová panenka na šípkovej omáčke opekané baby zemiaky.	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Stroganov z hovädzieho mäsa (s, alebo bez smotany) s grilovanými šampiñónmi, ryža.	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 **0,70€**, taška **0,01** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilníny, 2.kôrovice, 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 siričitan v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

