

Denné menu Blackdog

Pondelok: 12.05.2025

Polievka:	Šošovicová 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:	“Mexico chicken wrap” - marinované kuracie trhané mäso, cesnaková majo, kukurica, rukola, paradajka, hranolky, slaninkový dressing.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prás na Ratatouille zelenine, ryža.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Steak z bravčovej panenky s bylinkovým maslom a omáčkou demiglace, parená zelenina na masle, zemiakový gratin.7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Segedínsky guláš s domácou parenou knedľou.1,3,7	150g 200g	6,50€
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: 13.05.2025

Polievka:	Krém z bielej fazule s kôprovým olejom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Tagliatelle Carbonara s vajíčkom, prepečenou slaninkou a syrom Parmezán.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Černohorský kurací rezeň posypaný údeným syrom na zemiakovej kaší, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Soté z bravčovej panenky na tymiánovej ryži, čalamáda.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Dlhoprečený trhaný hovädzí krk s fazuľovou salsa a americkými zemiakmi, demiglas.	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.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 siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

Streda: 14.05.2025

Polievka:	Kapustnica s domácou klobáskou, hubami a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Francúzske pečené zemiaky s vareným vajíčkom, domácou klobáskou, kyslá uhorka.3,7	350g	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:	Zemiaky na kyslo s domácou bravčovou sekanou s vajíčkom, kôprový olej.3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Tekvicové krémové rizoto s grilovanou filetovanou bravčovou panenkou, syr Parmezán.7	350g	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: 15.05.2025

Polievka:	Tekvicový krém s chlebovými krutónmi.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 z bravčového mäsa s paradajkami, baby špenátom, syrom mozzarella a zapečené bešamelom, prelieate omáčkou z čerstvých paradajok s bazalkou.1,3,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Butter Tikka masala z kuracieho mäsa na jazmínovej ryži.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhoprečené bravčové na cibuli, cesnaku a čiernom pive Blackdog, hustý demiglas, pečené baby zemiaky, strieborné cibuľky s nakladanou červenou paprikou.	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	“American Burger” grilované hovädzie mäso chuck roll, so syrom cheddar s dochrumkava pečenou slaninkou, šalátom, paradajkou, červenou cibuľou, nakladanou uhorkou, bbq omáčkou, hranolky.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: 16.05.2025

Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom a syrom 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 (syr Eidam a Hermelín) na varených zemiakoch s maslom a pažitkou, tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	6,50€
MENU č.2:	Grilovaný steak z kuracích prás na grilovanej zelenine, pečené zemiakové dukáty.	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	Dlhoprečené bravčové kúsky marinované v BBQ marináde podávané na jazmínovej ryži s praženým vajíčkom.3	150g 200g	7,00€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	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.kôrovce, 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.Vlči Bôb, 14. Makkýše