



**TÝŽDENNÁ PONUKA**  
**09.07.2018 - 15.07.2018**

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>1,20 €</b>	1,3,7,9
1. 150g/200g	<b>Grilované kuracie prsia marinované v toskánskej steakovej marináde</b> <b>Pečené zemiakové dukáty, jemne pikantný dressing</b> <i>/Marináda: slnečnicový olej, cesnak, cibuľa, chilli korenie, trstinový cukot, škorica, čerstvá bazalka, talianske bylinky, citrón, mletý peper, soľ/</i>	<b>4,95 €</b>	3
2. 150g/200g	<b>Kurací steak v slaninovom župane s bryndzovo-smotanovou omáčkou</b> <b>Zemiakové rosti ( 5ks )</b>	<b>7,95 €</b>	7
3. 150g/200g	<b>Grilovaná kuracia rolka plnená prosciuttom a marinovanými slivkami v brandy</b> <b>Batátové zemiakové mriežky, omáčka z lesného ovocia</b>	<b>7,95 €</b>	15
4. 150g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v steakovej marináde Virginia</b> <b>Belgické korenené zemiakové plátky, medovo-horčicový jogurtový dressing</b>	<b>5,95 €</b>	7,10,15
5. 180g/250g	<b>Medailónky z bravčovej panenky na špilke</b> <b>Domáce zemiakové halušky s dusenou kyslou kapustou a slaninkou</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7
6. 150g/200g	<b>Steak z hovädzej sviečkovej s gril.stonk.zelerom,cherry paradajkami a šampiňónmi</b> <b>Pečené polené zemiaky preliate rozmarínovým maslom, jemne pikantný dressing</b>	<b>9,95 €</b>	7 3,7
7. 150g/200g	<b>Rezance z hovädzej sviečkovej restov.s paradajkami a paprikou na maďarský spôsob</b> <b>Ryža, zemiakové placky (3ks)</b>	<b>9,95 €</b>	7,10 1,3,7
8. 150g/200g	<b>Viedenský tefací šnicel'</b> <b>Pučené zemiaky s restovanou cibuľkou, paradajkový šalát s cibuľkou</b>	<b>8,95 €</b>	1,3,7 7
9. 150g/200g	<b>Fazuľkový prívarok zo zelenej fazuľky s maďarským perkeltom z bravčovej panenky</b> <b>Zemiaková kaša</b>	<b>6,50 €</b>	1,3,7,9 7
10. 280g/200g	<b>Vyprážené portobello šampiňóny plnené cheddarom s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Varené zemiaky s petržlenovou vňaťkou</b>	<b>6,50 €</b>	1,3,7
11. 100g/350g	<b>Zeleninový šalát s grilovaným lososom, citrónovým dressingom a bylinkovou bagetou</b> <i>/ atlantický losos, mix list.šalátov, cherry paradajky, červená cibuľa, farebná paprika, čierne olivy,citrónový dressing, bylinková bageta /</i>	<b>7,95 €</b>	1,3,4,7
12. 100g/350g	<b>Špagety Chorizo s bazalkovým pestom, sušen.paradajkami a strúhaným parmezánom</b> <i>/chorizo, semolinové penne, sušené paradajky v slnečnicovom oleji, cesnak, bazalka, olivový olej, píniové oriešky,vývar,korenie, parmezán/</i>	<b>6,50 €</b>	1,3,7,9
13. 150g/200g	<b>Vyprážený syr so šunkou</b> <b>Zemiakové hranolky, domáca tatárska omáčka</b>	<b>6,50 €</b>	1,3,7 3
14. 450g	<b>Domáci ryžový nákyp s broskyňami a lesným ovocím</b>	<b>5,70 €</b>	3,7
15. 100g/350g	<b>Hráškové rizoto s pošírov.hruškami na bielom víne s kuracím steakom a gorgonzol.penou</b> <i>/kuracie prsia, arborio ryža, mixovaný cukrový hrášok, hrušky, maslo, med, vývar, biele víno,korenie,gorgonzolová pena/</i>	<b>7,50 €</b>	7,9,15

**Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave. Doba prípravy jedál je približne 35 minút. Zmena jedálneho lístku vyhradená.**

Zoznam alergénov: 1. Obilniny obsahujúce lepok, 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 avýrobky 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, 13.Vlčí bôb a výrobky z neho, 14.Mäkkýše a výrobky z nich,15.Med a výrobky z neho, 16.Huby a výrobky z nich



## Denné menu

		Cena:	Alergény:
<b>9.7.2018</b>			
0,35 l	<b>Gulášová polievka so zeleninou</b>	<b>5,95 €</b>	1,9
150g	<b>Kuracie prsia zapekané s broskyňou, pražskou šunkou a syrom</b>		7
200g	<b>Pečené zemiaky</b>		
<b>10.7.2018</b>			
0,35 l	<b>Zemiaková polievka s čerstvými hlivami</b>	<b>5,95 €</b>	1,9,16
180g	<b>Srncí guláš s brusnicovým dressingom</b>		
200g	<b>Domáce maslové halušky s petržlenovou vňaťkou</b>		1,3,7
<b>11.7.2018</b>			
0,35 l	<b>Hovädzí vývar</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7,9
150g	<b>Čiernohorský bravčový rezeň</b>		1,3,7
200g	<b>Americké pečené zemiaky, hanácky šalát</b>		3,7
<b>12.7.2018</b>			
0,35 l	<b>Hrášková polievka s mrkvovými rezancami a mrvenicou</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7
180g	<b>Kurací čikoš tokáň na maďarský spôsob</b>		7,1
200g	<b>Slovenská ryža, kyslé uhorky</b>		1,3,7
<b>13.7.2018</b>			
0,35 l	<b>Fazuľová polievka so zeleninou a cestovinou</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7,9
240g	<b>Pečené kuracie stehná plnené žemľovou plnkou</b>		1,3,7
200g	<b>Zemiaková kaša, broskyňový kompót</b>		7

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave. Doba prípravy jedál je približne 35 minút. Zmena jedálneho lístku vyhradená.

Zoznam alergénov: 1. Obilniny obsahujúce lepok, 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 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, 13. Vličí bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich, 15. Med a výrobky z neho, 16. Huby a výrobky z nich