



**TÝŽDENNÁ PONUKA**  
**03.12.2018 - 09.12.2018**

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>1,30 €</b>	1,3,7,9
0,40 l	<b>Domáca kapustnica s hríbkami, cottbuský chlieb (3ks)</b>	<b>3,95 €</b>	1,3,7,9,16
1. 180g/200g	<b>Grilované kuracie prsia marinované v toskánskej marináde</b> <b>Pečené zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing</b>	<b>5,50 €</b>	7,15
	/Marináda : slnečnic.olej,cesnak,cibuľa, chilli, údená paprika, trst.cukor, škorica, čerstvá bazalka, talianske bylink.korenie, citrónová šťava, korenie, soľ/		
2. 150g/200g	<b>Kuracie rezance Plums so slaninkou a quatro formaggi omáčkou</b> <b>Zemiakové rosti</b>	<b>7,50 €</b>	7,9
	/kuracie prsia, slaninka, sušené slivky, quatro formaggi omáčka, talianska 25% smotana, golden grill korenie, vývar, korenie/		
3. 150g/200g	<b>Vyprážaná kuracia rolka plnená prosciuttom crudom, modrým syrom a rest.špenátom</b> <b>Zemiaková kaša, šalát coleslaw</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7 3,7
4. 150g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v argentínskej steakovej marináde</b> <b>Belgické jemne korenené zemiakové plátky, jogurtový taliansky dressing</b>	<b>5,95 €</b>	7
5. 150g/200g	<b>Steak z hovädzej sviečkovej s grilovanými šampiňónmi a volským okom</b> <b>Pečené zemiak v šupke s bylinkovým maslom</b>	<b>9,95 €</b>	3,16 7
6. 150g/200g	<b>Hovädzie rezance s lesnými hríbkami na spôsob stroganovu</b> <b>1/2 Ryža, zemiakové placky (3ks), domáca tatárska omáčka</b>	<b>9,95 €</b>	7,9,10,16 1,3,7,10
7. 180g/200g	<b>Gyros z bravčovej panenky</b> <b>1/2 ryža, 1/2 zemiakové hranolky, tzatziky dressing</b>	<b>7,50 €</b>	9 7
8. 150g/200g	<b>Viedenský teľací šnicel'</b> <b>Zemiakový šalát</b>	<b>8,95 €</b>	1,3,7 4,7,9
9. 200g/200g	<b>Pomaly pečený bravčový bôčik s dusenou červenou kapustou</b> <b>Domáca parená knedľa</b>	<b>6,70 €</b>	1,3,7
10. 200g/200g	<b>Kačacia jemne pikantná pečeň restovaná na slaninke, cibuľke a jablkách</b> <b>Ryža, kyslé uhorky</b>	<b>6,70 €</b>	
11. 250g/200g	<b>Vyprážaný karfiol v trojobale s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Varené zemiaky s topeným maslom a petržlenovou vňaťou</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7 7
12. 100g/350g	<b>Grécky šalát s grilovaným lososom, citrónovým dressingom a bagetkou</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,4,7
	/mix listových šalát šalátov, čierne olivy, červená cibuľa, uhorky, cherry paradajka, olivový olej, citrónový dressing, bagetka/		
13. 150g/350g	<b>Strozapretti Spinachi s quatro formaggi omáčkou, kuracím steakom a hoblinami parmezánu</b>	<b>6,95 €</b>	1,3,7
	/strozapretti, kuracie prsia, čerstvý baby špenát,sušené marinov.paradajky, kukurica, quatro formaggi omáčka, smotana 25%, vývar, parmezán, korenie/		
14. 150g/200g	<b>Vyprážaný syr v zemiakovom cestíčku s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Zemiakové hranolky</b>	<b>6,70 €</b>	1,3,7
15. 300g	<b>Domáce parené buchty plnené slivkovým lekvárom preliate topeným maslom s posýpkou</b> <b>Posýпка : mak alebo kakao ( ospravedľňujeme sa, ale posyp nekombinujeme )</b>	<b>5,70 €</b>	1,3,7 13
16. 100g/350g	<b>Rizoto Indonézia s kuracími rezancami marinovaným v sójovo-medovej marináde</b>	<b>6,50 €</b>	1,3,6,7,9
	/kuracie prsia, jazmínová ryža, cibuľa, cesnak, zmes indonézia, sójová omáčka, indické karí korenie, med, biele víno, medvedí cesnak, vývar, korenie, pór /		
17. DEZERT	<b>Zákusok podľa dennej ponuky</b>	<b>3,50 €</b>	na vyžiadanie

**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. 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>3.12.2018</b>			
0,35 l	<b>Paradajková polievka s cestovinou</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7
150g	<b>Stroganov z bravčovej panenky so strúhaným syrom</b>		10,7
200g	<b>Ryža, tatárska omáčka</b>		3
<b>4.12.2018</b>			
0,35 l	<b>Zemiaková polievka na kyslo</b>	<b>5,95 €</b>	1,7
180g	<b>Maďarský guláš z morčacieho stehenného steaku</b>		10,7
200g	<b>Domáce maslové halušky</b>		1,3,7
<b>5.12.2018</b>			
0,35 l	<b>Hubová polievka s liatym cestom a zeleninou</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7,16
150g	<b>Vyprážené kuracia kapsa plnená šunkou a syrom</b>		1,3,7
200g	<b>Zemiaková kaša, hruškový kompót</b>		7
<b>6.12.2018</b>			
0,35 l	<b>Tekvicový krém s praženými slnečnicovým jadierkami</b>	<b>5,95 €</b>	7
180g	<b>Španielsky vtáčik z bravčového karé</b>		1,3,10
200g	<b>Slovenská ryža, kyslé uhorky</b>		1,3,7
<b>7.12.2018</b>			
0,35 l	<b>Špenátová polievka s vajcom</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7
260g	<b>Kuracie stehno plnené zemiakovou plnkou s prírodnou šťavou</b>		1,3,7
200g	<b>Zemiaková kaša, kapustový šalát s mrkvou</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. Vlčí bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich, 15. Med a výrobky z neho, 16. Huby a výrobky z nich