



TÝŽDENNÁ PONUKA  
12.03.2018 - 18.03.2018

0,30 l	<b>Slepačí vývar s cestovinou a zeleninou</b>	<b>1,20 €</b>	1,3,7,9
0,30 l	<b>Slepačí vývar s pečeňovými haluškami a zeleninou</b>	<b>1,70 €</b>	1,3,7,9
1. 150g/200g	<b>Grilované kuracie prsia marinované v jemne pikantnej mango marináde</b> <b>Zemiakové dukáty, jogurtový mango dressing</b> <i>/Marináda: slnečnicový olej, avokádo, med, šalvia, čerstvý zázvor, cesnak, grapefruitová šťava, chilli korenie, bylinkové steakové korenie, morská soľ/</i>	<b>4,95 €</b>	7
2. 150g/200g	<b>Smotanové indické karí rezance restované na slaninke a šalotke s hráškovými luskami</b> <b>1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks)</b> <i>/kuracie prsia, slanina, šalotka, hráškové lusky, smotana 25%, indické karí korenie, med, biele víno, korenie/</i>	<b>6,95 €</b>	7,15
3. 150g/200g	<b>Vyprážené kuracie prsia plnené pražskou šunkou a cheddarom na spôsob Debrecen</b> <b>Zemiaková kaša, coleslaw šalát</b>	<b>6,95 €</b>	1,3,7 3,7
4. 150g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v medovo-cesnakovej bylinkovej marináde</b> <b>Belgické korenené zemiakové plátky, taliansky jogurtový dressing</b> <i>/Marináda: slnečnicový olej, med, cesnak, cibuľa, čerstvý tymián, citrónová slama, sójová omáčka, virginia bylinkové korenie, soľ, korenie/</i>	<b>5,95 €</b>	6,15 7
5. 150g/200g	<b>Medailónky z bravčovej panenky v slaninovom župane s dubákovou omáčkou</b> <b>Belgické korenené plátky</b>	<b>7,50 €</b>	7
6. 150g/200g	<b>Steak z hovädzej sviečkovej s glazovanými plátkami pečenej cvikly</b> <b>Pečené polené zemiačky v šupke, medovo-jogurtový dressing</b>	<b>9,95 €</b>	15 7
7. 150g/200g	<b>Originál stroganov z hovädzej sviečkovej</b> <b>Ryža, domáca tatárska omáčka</b> <i>/pravá hovädzia sviečková, čerstvé šampiňóny, cibuľa, cesnak, kečup, horčica, worchester, smotana 25%, petržlenová vňať, korenie/</i>	<b>9,95 €</b>	7,10 3
8. 200g/200g	<b>Kačacia jemne pikantná pečeň restovaná na slaninke, cibulke a lesných hříbkoch</b> <b>Ryža, maďarská sterilizovaná zelenina</b>	<b>6,50 €</b>	16
9. 200g/200g	<b>Konfitovaný mäsový bravčový bôčik pečený na grile s dusenou červenou kapustou</b> <b>Karlovarská knedľa</b>	<b>6,70 €</b>	1,3,7
10. 150g/200g	<b>Grilovaný losos marinovaný v teryiaki marináde</b> <b>Tagliatelle s dusenou brokolicou a smotanovo-citrónovou omáčkou</b>	<b>8,95 €</b>	4,6 1,3,7
11. 100g/350g	<b>Listový šalát s cviklovým carpacciom, grilovaným kozím syrom a bylinkovou bagetkou</b> <i>/kozí syr, mix listových šalátov (podľa ponuky), pečená cvikla, dressing (olivový olej, vlažské orechy, cesnak, citrón, med, pomaranč. šťava, korenie) bylinková bageta/</i>	<b>6,95 €</b>	1,3,7,8,15
12. 100g/350g	<b>Penne Pomodoro s kuracími rezancami a strúhanou goudou</b> <i>(kuracie prsia, semolínové penne, kukurica, čierne olivy, šampiňóny, bazalka, pelatti, cesnak, petržlenová vňať, slepačí vývar, korenie, syr/</i>	<b>5,95 €</b>	1,3,7,9,16
13. 150g/200g	<b>Originál írsky cheddar s pražskou šunkou v trojobale</b> <b>Zemiakové hranolky, domáca tatárska omáčka</b>	<b>6,50 €</b>	1,3,7 3
14. 350g	<b>Domáce parené buchty plnené slivkovým lekvárom s topeným maslom a posýpkou</b> <b>Posýпка : mak alebo kakao</b>	<b>5,30 €</b>	1,3,7 13
15. 150g/350g	<b>Rizoto Champagne s cisárskou zeleninou, cuketou a kuracím steakom na sp.chateauabr.</b> <i>/kuracie prsia, arborio ryža, biela sladká cibuľa, cesnak, kukurica, hrášok, karotka, rezance cukety, maslo, šumivé víno, smotana 25%, vývar, parmezán /</i>	<b>6,50 €</b>	7,9

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. Vlíčí bôb a výrobky z neho, 14. Mäčkové a výrobky z nich, 15. Med a výrobky z neho, 16. Huby a výrobky z nich



## Denné menu

		Cena:	Alergény:
<b>12.3.2018</b>			
0,30l	Zeleninová polievka s cukrovým hráškom a špenátovými haluškami	<b>5,70 €</b>	1,3,7,9
150g	Kuracie prsia zapekané so šampiňónmi rest.na cibulke so šunkou, syrom		1,7,16
200g	Pečené zemiaky, rukolový šalát so cherry paradajkami a prírodnou omáčkou		
<b>13.3.2018</b>			
0,30l	Česká bramboračka	<b>5,90 €</b>	1,3,7,9,16
180g	Hovädzie rezance restované na slaninke a hrášku na spôsob stroganova		1,7,10
200g	Ryža, tatárska omáčka		3
<b>14.3.2018</b>			
0,30l	Fazuľová polievka s údeným	<b>5,70 €</b>	1,9
150g	Kuracie prsia vo vínnom cestíčku s mandľovými lupienkami		1,3,7
200g	Zemiaková kaša, hruškový kompót		7
<b>15.3.2018</b>			
0,30l	Zemiakovo-tekvicový krém s krutónmi a parmezánom	<b>5,70 €</b>	1,3,7,9
180g	Viedenská roštenka		10,1
200g	Slovenská ryža, kyslé uhorky		1,3,7
<b>16.3.2018</b>			
0,30l	Kapustnica s hubami a klobáskou	<b>5,70 €</b>	1,9
180g	Vykostené kuracie stehno na spôsob sviečkovej na smotane s brusnicami		1,7
200g	Domáce maslové halušky		1,3,7

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave. Doba prípravy jedál je približne 30 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. Vlíči bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich, 15. Med a výrobky z neho, 16. Huby a výrobky z nich