



07.10.2019 - 13.10.2019

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>1,30 €</b>	1,3,7,9
1.	180g/200g <b>Grilované kuracie prsia marinované v argentínskej steakovej marináde</b> <b>Pečené zemiakové dukáty, Iron dressing tisíc ostrovov</b> <i>/Marináda: slnečnicový olej, mletá červená paprika, cibuľa, cesnak, rasca, oregano, chilli vločka, argentínsky mix korenín, majoránka, koriander, soľ /</i>	<b>5,50 €</b>	3,7
2.	150g/200g <b>Kuracie rezance Bacon s brokolicou, kukuricou, suš.paradajkami a nivovo-gorgonzol.omáčkou</b> <b>1/2 ryža, 1/2 zemiakové rosti</b>	<b>7,95 €</b>	7 1,3,7
3.	200g/200g <b>Aljašská treska exclusive vyprážaná v trojobale</b> <b>Zemiaková kaša, uhorkový šalát s cibuľkou</b>	<b>6,70 €</b>	1,3,4,7 7
4.	180g/200g <b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v bylinkovej butter marináde</b> <b>Belgické korenené zemiakové plátky, jemne pikantný karí dressing s pomarančovou šťavou</b>	<b>6,50 €</b>	3
5.	275g/250g <b>Gazdovský tanier Špeciál /domáca klobása(75g),jaternica (100g), pečená konfit.krkovička(100g)/</b> <b>Domáce zemiakové halušky s kyslou kapustou restovanou na slanine a cibuľke</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
6.	150g/200g <b>Steak z hovädzej sviečkovej s pečenou šalotkou nakladanou v slnečnicovom oleji</b> <b>Pečený zemiak v šupke s bylinkovým maslom, Iron dressing tisíc ostrovov</b>	<b>9,95 €</b>	3,7 7
7.	150g/200g <b>Originál stroganov z hovädzej sviečkovej s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Ryža</b> <i>/hovädzia sviečková, čerstvé šampiňóny, biela cibuľa, medvedí cesnak, kečup, horčica, smotana 25%, vývar, korenie, soľ/</i>	<b>9,95 €</b>	3,7,9,10,16
8.	280g <b>Konfitované kačacie stehná s dusenou červenou kapustou a kačacou demi glace omáčkou</b> <b>Zemiaková lokša (3ks)</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
9.	150g/200g <b>Čiernohorský rezeň z bravčovej panienky so strúhaným írskym cheddarom</b> <b>Americké pečené zemiaky, domáca tatárska omáčka</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7 3,7
10.	150g/200g <b>Tekvicový prívarok s bravčovým perkeltom na maďarský spôsob</b> <b>Zemiaková kaša</b>	<b>6,95 €</b>	1,7,9 7
11.	350g <b>Zeleninový šalát s vyprázaným baklažánom v trojobale s mandľovými lupienkami</b> <i>/baklažán,mandľové lupienky, mix list.šalátov (podľa dostupnosti), ľadový šalát, cherry paradajky, šalátové uhorky, jogurtový dressing, ciabatta /</i>	<b>6,95 €</b>	1,3,7
12.	100g/350g <b>Strozapretti Spinachi s nivovo-gorgonzolovou omáčkou a kuracím steakom na sp.chateubr.</b> <i>/kuracie prsia, strozapretti, baby špenátové listy, sušené marinov.paradajky, kukurica, nivovo-gorgonzolová omáčka, smotana 25%, vývar, hobliny parmezánu/</i>	<b>6,95 €</b>	1,3,7,9
13.	180g/200g <b>Vyprážené hranoly z dvoch druhov syra s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Zemiakové hranolky</b>	<b>6,95 €</b>	1,3,7
14.	300g <b>Domáce parené buchty plnené lekvárom preliate topeným maslom s posýpkou</b> <b>Posýпка: mak alebo kakao / ospravedľňujeme sa, ale posyp nekombinujeme /</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7 13
15.	100g/350g <b>Siamské pražené jazmínové rizoto s kuracími rezancami marin.v sójovo-medovej marináde</b> <i>/jazmínová ryža,siamská zmes zeleniny,cibuľa, vajce, sójová omáčka, med, thai karí korenie,biele víno, slepačí vývar, petržlenová vňať,korenie,pór/</i>	<b>6,70 €</b>	1,3,7,9
16.	<b>Zákusok ( podľa dennej ponuky, alergény na vyžiadanie )</b>	<b>3,50 €</b>	

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave. Doba prípravy jedál je približne 35 minút, v prípade naplnenia reštaurácie aj 50 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