



09.09.2019 - 15.09.2019

		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 rozmarínovej bylinkovej marináde</b> <b>Pečené zemiakové dukáty, francúzsky jemne pikantný dressing</b> <i>/Marináda : slnečnicový olej, rozmarín, talianske bylinkové korenie, šalvia, cesnak, cibuľa, citrónová šťava,sójová omáčka, chilli, korenie /</i>	<b>5,50 €</b>	6 3,7
2.	150g/200g <b>Kuracie rezance Plums s prosciuttom crudom a nivovou omáčkou</b> <b>1/2 ryža, zemiakové rosti ( 3ks )</b>	<b>7,95 €</b>	7
3.	180g/200g <b>Kurací steak sous vide v slaninovom župane upravený na grile s hříbkovou omáčkou</b> <b>Potato pops</b>	<b>8,50 €</b>	7,16
4.	180g/200g <b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v parížskej bylinkovej marináde</b> <b>Belgické korenené zemiakové plátky, francúzsky jemne pikantný dressing</b> <i>/Marináda : slnečnicový olej, sójová omáčka, bazalka, cesnak, med, koriander, limetková šťava, hrubozrnná francúzska horčica, virginia korenie /</i>	<b>6,50 €</b>	6,10,15 3
5.	200g/250g <b>Konfitovaná bravčová krkovička upravená na grile s demi glace omáčkou</b> <b>Zemiakové halušky s dusenou kyslou kapustou a slaninkou</b>	<b>7,95 €</b>	9 1,3,7
6.	150g/200g <b>Steak z hovädzej sviečkovej s grilovanými šampiňónmi a volským okom</b> <b>Pečený zemiak v šupke s bylinkovým maslom, jogurtový taliansky dressing</b>	<b>9,95 €</b>	3,7,16 3,7
7.	250g/200g <b>Iron rezance z troch druhov mäsa restované na slaninke a cibuľke na jemne pikantný spôsob</b> <b>1/2 ryža, zemiakové placky (3ks)</b> <i>/bravčová panenka, kuracie prsia, kačacia pečeň,slanina, cibuľa, cesnak, kečup,dijónska horčica, pang gang omáčka, medveď cesnak, vývar, korenie /</i>	<b>8,95 €</b>	9,10 1,3,7
8.	150g/200g <b>Kuracie prsia vypráž.v jemne pikantnom parmezánovom cestíčku so strúhaným cheddarom</b> <b>Zemiaková kaša, cesnakový dressing</b>	<b>6,95 €</b>	1,3,7 3,7
9.	250g <b>Kapustové holúbky s kyslou smotanou a fritovanou viedenskou cibuľkou</b> <b>Cottbuský chlieb (3ks)</b>	<b>6,95 €</b>	7 1,3,7
10.	250g/200g <b>Vyprážený karfiol v trojobale s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Varené zemiaky preliate topeným maslom s petržlenovou vňaťkou</b>	<b>6,95 €</b>	1,3,7 7
11.	180g/350g <b>Kurací gyros so zeleninovým šalátom a domácim tzatziky dressingom</b> <i>/kuracie prsia, tortilla, mix listových šalátov(podľa dostupnosti a čerstvosti), ľadový šalát, cherry paradajky, uhorky, domáci tzatziky dressing /</i>	<b>6,70 €</b>	1,3,7,9
12.	100g/350g <b>Pečené čínske rezance s marinov.kuracími kúskami s indonézskou zeleninou a sésamom</b> <i>/kuracie prsia marin.v sójovo-medov.marináde, čínske rezance,brokolica, karí, sójová omáčka, pang gang,biele víno, med,kuk.škrob,vývar,sézam/</i>	<b>6,95 €</b>	1,3,6,7,9,15,16
13.	180g/200g <b>Vyprážené hranoly z dvoch druhov syra s domácou tatárskou omáčkou</b> <b>Zemiakové hranolky</b> <i>/syr gouda v trojobale (2ks), originál írsky cheddar v sésame (1ks)/</i>	<b>6,95 €</b>	1,3,7
14.	300g <b>Zemiakové šúľance plnené višňami s makovou posýpkou a topeným maslom</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7
15.	100g/350g <b>Cviklové rizoto s grilovaným kozím syrom a ružičkovým kelom so slaninovým chipsom</b> <i>/kozí syr, arborio ryža, cviklové pyré,med, kúsky pečenej cvikly, ružičkový kel, slaninový chips,maslo, zeleninový vývar, biele víno,petrži.vňať,korenie/</i>	<b>7,95 €</b>	7,15

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.Vičí bôb a výrobky z neho, 14.Mäkkýše a výrobky z nich,15.Med a výrobky z neho, 16.Huby a výrobky z nich