



## TÝŽDENNÁ PONUKA

15.06.2026 - 21.06.2026

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>2,20 €</b>	1,3,7,9
0,50 l	<b>Domáca fazuľová polievka s údeným mäsom a fliačkami, chlieb (3ks)</b>	<b>6,95 €</b>	1,3,7,9
1. 180g/200g	<b>Grilované kuracie prsia marinované v steakovej gyros marináde 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing</b>	<b>8,50 €</b>	3
2. 180g/200g	<b>Mix rezance /bravč.sviečková, kuracie prsia / so sušen.brusnicami a restov.slaninkou, strúhaný volovec 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks)</b>	<b>11,95 €</b>	7 1,3,7
3. 180g/200g	<b>Kuracia rolka vyprážaná v trojobale plnená prosciuttom crudo, sušenými slivkami a rukolou Zemiaková kaša s topeným maslom, domáci jablkový kompót</b>	<b>12,95 €</b>	1,3,7 7
4. 180g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v bylinkovej talianskej marináde Home style zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný jaipur dressing</b>	<b>9,50 €</b>	3
5. 180g/200g	<b>Grilované medailónky z bravčovej sviečkovej v slaninovom župane na špilke / sous vide / Zemiakové halušky s tvarohom a pažitkou</b>	<b>13,95 €</b>	1,3,7
6. 180g/200g	<b>Loaded fries: Rezance z bravč.sviečkovej rest.s červenou cibuľou, šampiňónmi, trojfarebnou paprikou Belgické korenené zemiakové hranolky a strúhaným cheddarom</b>	<b>11,95 €</b>	7
7. 200g/200g	<b>Holandský bravčový mletý rezeň vyprážaný v zlatej strúhanke Zemiaková kaša s topeným maslom, uhorkový šalát s cibuľou</b>	<b>10,95 €</b>	1,3,7 7
8. 180g/200g	<b>Konfitované hovädzie zadné s tekvicovým prívarkom s kôprom, vajce Pučené zemiaky s restovanou cibuľkou a topeným maslom</b>	<b>12,95 €</b>	3,7 7
9. 200g	<b>Zemiakové lokše s restov.kačacou pečeňou, šalotkou a slaninou, smažená cibuľa, pažitka</b>	<b>11,95 €</b>	1,3,7
10. 180g/200g	<b>Trhané konfitované bavorské koleno, kyslá kapusta, oškvarky z mangalice, baraní roh, feferónka, strúhaný čerstvý chren Zemiaková kaša</b>	<b>12,95 €</b>	7
11. 150g/150g	<b>Grilovaná hovädzia roštenka marinovaná v barbecue marináde Tortila plnená čerstvou zeleninou a cheddarovým dressingom, belgické korenené hranolky</b>	<b>12,95 €</b>	1,3,7
12. 100g/300g	<b>Špenátové halušky s kuracími rezancami, sušenými paradajkami a kukuricou, quatro formaggi omáčka</b>	<b>10,95 €</b>	1,3,7
13. 150g/200g	<b>Vyprážaný syr so šunkou v trojobale, domáca tatárska omáčka Zemiakové hranolky ALEBO Varené zemiaky s topeným maslom</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7 - / 7
14. 300g	<b>Palacinky plnené banánom a nutelou, s čokoládovým prelivom a lesným ovocím</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
15. 180g/300g	<b>Jarné rizoto s kuracím steakom sous vide na spôsob chateaubriand, hobliny parmezánu /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, cuketa, baklažán, červená paprika, rukola, mini kukurica, šampiňóny, cibuľa, cesnak, vývar, korenie, bylinky /</b>	<b>10,95 €</b>	7,16
16. 120g/300g	<b>Grilovaný camembert s jarným rizotom /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, cuketa, baklažán, červená paprika, rukola, mini kukurica, šampiňóny, cibuľa, cesnak, vývar, korenie, bylinky /</b>	<b>10,95 €</b>	7,16

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 lepek, 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