TÝŽDENNÁ PONUKA

10.08.2020 - 16.08.2020

			Cena:	Alergény:
	0,30 l	**Slepačí vývar**	**1,30 €**	1,3,7,9
1.	180g/200g	**Grilované kuracie prsia marinované v brazilskej jemne pikantnej marináde so zázvorom** **1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jogurtový taliansky dressing** /Marináda: slnečnicový olej, sójová omáčka, limetková šťava, cesnak, strúhaný zázvor, med, bylinkové brazílske korenie, soľ /	**6,30 €**	6,15 7
2.	150g/200g	**Kuracie rezance Brocolli s chorizom, kukuricou, sušen.paradajkami a omáčkou zo zlatej gorgonzoly** **1/2 ryža, 1/2 zemiakové popsy**	**8,95 €**	7
3.	180g/200g	**Grilovaný kurací steak v slaninovom župane sous vide s bryndzovo-smotanovou omáčkou** **Zemiakové rosti**	**9,50 €**	7
4.	180g/200g	**Grilovaná bravčová panenka marinovaná v jaipur fenyklovej merináde** **Belgické korenené zemiakové plátky, jemne pikantný karí dressing s pomarančovou šťavou**	**6,95 €**	3
5.	180g/200g	**Gril.bravč.panenka obaľov.v proscuitte sous vide so zelen.fazuľkou a pečenou šalotkou** **Pečený zemiak v šupke s bylinkovým maslom v alobale, jemne pikantný francúzsky dressing**	**9,50 €**	7 3,7
6.	180g/200g	**Steak z hovädzej sviečkovej s pepper steakovou omáčkou a volským okom** **Pečené baby zemiaky na špilke**	**11,95 €**	3,7
7.	150g/200g	**Rezance z bravčovej panenky restované s čerstvými hlivami a bielou cibuľou na smotane** **Karlovarská knedľa**	**7,95 €**	7,9,10,16 1,3,7
8.	250g/200g	**Kuracie medailónky s jemne pikantnou kačacou pečeňou restov.na slanine a cibuľke** **Ryža, cviklový šalát s chrenom**	**7,95 €**	
9.	180g/200g	**Vypráž. kuracie stripsy v parmezánovej panko strúhanke s cesnakovo-syrovým dressingom** **Zemiaková kaša**	**7,95 €**	1,3,7 7
10.	200g/200g	**Zemiakový prívarok s mletým bravčovým rezňom v trojobale plneným írskym cheddarom** **Chlieb (3ks)**	**7,50 €**	1,3,7,9 1,3,7
11.	180g/200g	**Grilov.losos marinov.v sójovo-medovej marináde s dusenou brokolicou na masle** **Varené zemiaky s topeným maslom a sekaným koriandrom, citrónový dressing**	**9,95 €**	4,6,7,15 3,7,15
12.	180g/300g	**Kurací gyros s tzatziky dressingom a cibuľovým krúžkami v trojobale** **Wrap s listovým šalátom, strúh.mrkvou, uhorkou, reďkovkou, cibuľou a koriandrom**	**7,95 €**	1,3,7 1,3,7
13.	100g/350g	**Špagety aglio olio e peprončíno s chorizom a strúhaným parmezánom** /chorizo,špagety, olivový olej, plátky cesnaku, chilli papričky, sekaný petržlen, vývar, strúhaný parmezán/	**7,50 €**	1,3,7,9
14.	150g/200g	**Pastiersky syr s tatárskou omáčkou a kečupom** **Zemiakové hranolky**	**7,95 €**	1,3,7
15.	100g/350g	**Šafránové rizoto s kúskami grilovaného lososa, sušenými marinovanými paradajkami a** /atlantický losos, arborio ryža, maslo, víno, šafránová pasta, sušené marinované paradajky, rezance z cukety, petržlenová vňať, vývar, korenie/	**8,95 €**	4,7,9

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 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