



TÝŽDENNÁ PONUKA

16.11.2020 - 22.11.2020

		Cena:	Alergény:
0,30 l	Slepačí vývar	1,30 €	1,3,7,9
0,40 l	Staročeská kyselica	4,50 €	1,3,7,16
1. 180g/200g	Grilované kuracie prsia marinované v rozmarínovo-medovej marináde so zázvorom 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing	6,30 €	15 3
	<i>/Marináda: slnečnicový olej, rozmarín, tymián, šalvia, koriander, cesnak, citrónová šťava, med, strúhaný zázvor, golden grill korenie, korenie/</i>		
2. 150g/200g	Kuracie rezance Bacon so sušenými paradajkami, pórom a quatro formaggi omáčkou 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks)	8,95 €	7
3. 180g/200g	Vyprášaná kuracia kapsa plnená liptovskou bryndzou, pečenou slaninou a pažítkou Zemiaková kaša, cviklový šalát s chrenom	8,95 €	1,3,7 7
4. 180g/200g	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v bylinkovej butter marináde Americké pečené zemiaky, Iron dressing tisíc ostrovov	6,95 €	7 3,10
	<i>/Marináda: slnečnicový olej, maslo, petržlenová vňať, tymián, rozmarín, bazalka, cesnak, cibuľa, zmes talianskych bylín, korenie/</i>		
5. 180g/200g	Medailónky z bravčovej panenky v slaninovom župane sous vide s hříbkovou omáčkou Pečené baby zemiaky v šupke	9,50 €	1,7,16
6. 180g/200g	Steak z hovädzej sviečkovej s grilovanou sezónnou zeleninou a kukuricou na olivovom oleji Pečený polený zemiak v šupke, jemne pikantný francúzsky dressing	11,95 €	7,16 3
7. 180g/200g	Originál stroganov z hovädzej sviečkovej s domácou tatárskou omáčkou Ryža	11,95 €	3,7,9,10,16
	<i>/hovädzia sviečková z býka (SK), čerstvé šampiňóny, cibuľa, cesnak, kečup, hrubozrnná horčica, talianska rastlinná smotana 25%, petržlenová vňať, korenie, vývar/</i>		
8. 180g/200g	Paradajková omáčka Delikates s varenou hovädzou sviečkovou Zemiaková kaša	7,95 €	1,7 7
9. 200g/300g	Zemiakový prívarok s domácimi fašírkami v trojobale Chlieb (3ks)	7,95 €	1,3,7 1,3,7
10. 300g	Bryndzové halušky s pečenou slaninkou a kyslou smotanou	6,95 €	1,3,7
11. 150g/300g	Iron zeleninový šalát s grilovaným lososom marinovaným v sójovo-medovej marináde	8,95 €	1,3,4,6,7
	<i>/atlantický losos, mix listových šalátov, dusená brokolica, strúhaná čerstvá mrkva, červená cibuľa, cherry paradajky, olivový olej s limetkovou šťavou, citrónový dressing, pita chlieb /</i>		
12. 180g/300g	Strozapretti Spinachi s grilovaným kuracím steakom sous vide a quatro formaggi omáčkou	7,95 €	1,3,7
	<i>/kuracie prsia, talianske strozapretti, baby špenát, kukurica, sušené marinované paradajky, quatro formaggi omáčka, smotana 25%, vývar, korenie, hobliny parmezánu /</i>		
13. 150g/200g	Vyprášaný originál írsky cheddar so šunkou v trojobale s domácou tatárskou omáčkou Zemiakové hranolky	7,95 €	1,3,7
14. 300g	Domáce parené buchty plnené slivkovým lekvárom s topeným maslom a holandským kakaom	6,95 €	1,3,7
15. 100g/300g	Cviklové rizoto s grilovaným kozím syrom, crème fraiche a strukovým hráškom	8,95 €	7,15
	<i>/kozí syr bettine, arborio ryža, maslo, biele víno, cviklové pyré, kúsky pečenej cvikly, med, crème fraiche, strukový hrášok, vývar, korenie/</i>		

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