



TÝŽDENNÁ PONUKA

22.02.2021 - 28.02.2021

		Cena:	Alergény:
0,30 l	Slepačí vývar	1,30 €	1,3,7,9
0,30 l	Domáca držková polievka na maďarský spôsob, chlieb (3ks)	3,95 €	1,3,7
1. 180g/200g	Grilované kuracie medailónky marinované v rozmarínovej marináde so zázvorom a medom 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jogurtový taliansky dressing	6,30 €	15 7
	<i>/Marináda: slnečnicový olej, rozmarín, tymián, šalvia, koriander, cesnak, citrónová šťava, strúhaný zázvor, golden gril korenie, korenie/</i>		
2. 150g/200g	Kuracie rezance Broccoli s gazdovskou slaninkou, sušenými paradajkami a nivovou omáčkou 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks)	8,95 €	7
3. 180g/200g	Grilovaný kurací steak v slaninovom župane sous vide s bryndzovo-smotanovou omáčkou 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks)	8,95 €	7 7
4. 180g/200g	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v parížskej bylinkovej marináde Zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný francúzsky dressing	6,95 €	6,10,15 3
	<i>/Marináda: slnečnicový olej, sójová omáčka, bazalka, cesnak, koriander, med, citrónová šťava, hrobozrná francúzska horčica, talianske bylinky.korenie, morská soľ/</i>		
5. 150g/200g	Rezance z bravčovej panenky restované s čerstvými hlivami na smotane Karlovarska knedľa	7,95 €	7,16 1,3,7
6. 180g/200g	Steak z hovädzej sviečkovej s grilovanou sezónnou zeleninou a kukuricou na olivom oleji Pečené baby zemiaky v šupke, jemne pikantný francúzsky dressing	11,95 €	7,15 3
7. 250g	Iron rezance z troch druhov mäsa restované na slanine a bielej cibulke v zemiakovej placke so strúhaným volovcom /jemne pikantné /	8,95 €	1,3,7,10 1,3,7
	<i>/bravčová panenka, kuracie prsia, kačacia pečeň, domáca slanina, cibuľa, cesnak, kečup, hrubozrná franc.horčica, pang gang omáčka, medvedí cesnak, korenie/</i>		
8. 180g/200g	Vyprážené kuracie stripsy v parmezánovej strúhanke s drvenou tortillou Zemiakovo-cviklová kaša, cesnakový dressing so strúhaným írskym cheddarom	7,95 €	1,3,7 7
9. 220g/200g	Kôprová omáčka s domácimi fašírkami v trojobale a vareným vajíčkom Pučené zemiaky s restovanou cibuľou	8,50 €	1,3,7 7
10. 180g/200g	Fish and chips / sviečková z aljašskej tresky / s cukrovým hráškom Steakové hranolky, domáca tatárska omáčka	9,95 €	1,3,4,7 3
11. 180g/300g	Cesar šalát s grilovaným kuracím steacom na sp.chateaubriand a slaninovým chipsom	7,95 €	1,3,7
	<i>/kurací steak sous vide, gazdovská údená slanina, ľadový šalát, mix listových šalátov, červená cibuľa,cherry paradajky,uhorky,caesar dressing, pita chlieb/</i>		
12. 100g/300g	Špagety s kuracími rezancami, chorizom, suš.paradajkami a gorgonzolovo-nivovou omáčkou	7,95 €	1,3,7
	<i>/kuracie prsia, semolínové špagety, chorizo, sušené marinované pardajky, cukrová kukurica, zlatá gorgonzola, česká niva, talianska rastlinná smotana 25%, korenie /</i>		
13. 150g/200g	Vyprážený syr so šunkou v trojobale s domácou tatárskou omáčkou Zemiakové hranolky	7,95 €	1,3,7
14. 300g	Domáce tatarčené bryndzové pirohy s pečenou slaninou a cibuľou, kyslá smotana	7,50 €	1,3,7
15. 100g/300g	Hráškové rizoto s luskovým hráškom, mascarpone a grilovaným kozím syrom	8,95 €	7
	<i>/kozí syr,arborio talianska scotti ryža, maslo, biele víno, cibuľa, cesnak, hráškové pyré, luskový hrášok, mascarpone, talianska rastlinná smotana 25%, 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. Mäkkýše a výrobky z nich, 15. Med a výrobky z neho, 16. Huby a výrobky z nich