



## TÝŽDENNÁ PONUKA

19.07.2021 -25.07.2021

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>1,50 €</b>	1,3,7,9
1.	180g/200g <b>Grilované kuracie prsia marinované v jemne pikantnej toskánskej marináde 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný jaipur dressing</b> <i>/Marináda:slnečnicový olej, cesnak, cibuľa, údená paprika, prírodná aróma údenej slaniny, trstinový cukor, škorica, tymián, chilli korenie, mix talianskych bylínok/</i>	<b>6,50 €</b>	3
2.	150g/200g <b>Kung pao z dvoch druhov / kuracie prsia, bravčová panenka/ marinované v sójovo-medovej marináde Jazmínová ryža s vaječným sekaným zvitkom a pórom</b> <i>/brokolica, červená paprika, vodné gaštany, lotos indický, kukuričné rezané klásky, špenátové listy, čierne hříby, indické karí, sójová a ústřicová omáčka, pang gang, biele víno, sezam/</i>	<b>7,95 €</b>	6,9,11,15,16 3
3.	180g/200g <b>Kuracia rolka plnená praženou slaninkou, modrou nivou, rukolou a brusnicami na spôsob Debrecen Americké pečené zemiaky, domáca tatárska omáčka</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7 3
4.	180g/200g <b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v buffalo steakovej marináde Belgické korenené zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný francúzsky dressing</b> <i>/Marináda: slnečnicový olej, sójová omáčka, worchester, citrónová šťava, cesnak, chilli korenie, med, hrubozrnná francúzska horčica, mix talianskych bylínok/</i>	<b>6,95 €</b>	6,10,15 3
5.	180g/200g <b>Gril.bravčová panenka sous vide obalovaná prosciuttom crudom na spôsob chateaubriand Pečené zemiak.šúľance s restovan.cuketou, šunkou a suš.paradajkami a quatro formaggi om.</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
6.	180g/200g <b>Steak z hovädzej sviečkovej s pepper steakovou omáčkou a volským okom Pečené baby zemiaky v šupke</b>	<b>11,95 €</b>	3,7
7.	250g <b>Iron rezance z troch druhov mäsa restované na slaninke a cibulke v zemiakovej placke so strúhaným írskym cheddarom</b> <i>/kuracie prsia, bravčová panenka, kačacia pečeň, gazdovská slanina, cibuľa, cesnak,kečup, hrubozrnná horčica, talianske mäsité paradajky, pang gang, petržlenová vňať, korenie/</i>	<b>9,50 €</b>	1,3,7,10
8.	220g/200g <b>Mini fašírky v trojobale s kôprovou omáčkou Pučené zemiaky s restovanou mladou cibuľou</b>	<b>8,95 €</b>	1,3,7 7
9.	200g/200g <b>Kačacia pečeň restovaná na lesných hříbikoch, cibulke a gazdovskej slanine Ryža, kyslé uhorky</b>	<b>7,95 €</b>	16 7
10.	200g/200g <b>Vyprážené rybie filé z aljašskej tresky exclusive Zemiaková kaša, uhorkový šalát s cibuľou</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,4,7 7
11.	180g/300g <b>Gyros z bravčovej panenky s pečenou cibuľou a cibuľ.krúžkami v trojobale, tzatziky Tortilla plnená ľadovým šalátom, rukolou, červ.cibuľou, uhorkami a cherry paradajkami</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7 1,3,7
12.	100g/300g <b>Špagety Carbonara s talianskou pancettou a strúhaným parmezánom</b> <i>/semolínové špagety agnesi, talianska pancetta, talianska rastlinná smotana 25%, žltok z vajca, petržlenová vňať, korenie, strúhaný parmezáň/</i>	<b>7,50 €</b>	1,3,7
13.	150g/200g <b>Vyprážený syr so šunkou s domácou tatárskou omáčkou Zemiakové hranolky</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7 3
14.	2ks <b>Palacinky plnené tvarohom s medom a brusnicami preliate čokoládou s čerstvým ovocím a drvenými lieskovými orieškami</b>	<b>4,95 €</b>	1,3,7,8,15
15.	100g/300g <b>Letné kuracie rizoto s kuracími rezancami a strúhaným parmezánom</b> <i>/kuracie prsia, jazmínová ryža, cuketa, baklažán, červená paprika, rukola, mini kukurica, šampiňóny, cibuľa, cesnak, vývar, korenie, strúhaný parmezáň /</i>	<b>7,95 €</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.Mäčkyše a výrobky z nich,15.Med a výrobky z neho, 16.Huby a výrobky z nich