



## TÝŽDENNÁ PONUKA

11.10.2021 - 17.10.2021

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>1,50 €</b>	1,3,7,9
250g	<b>Domáca lahôdková huspenina s červenou cibuľou a octom, chlieb (3ks)</b>	<b>4,95 €</b>	1,3,7,9
1. 180g/200g	<b>Grilované kuracie prsia marinované v Jamajskej steakovej marináde 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing</b>	<b>6,50 €</b>	3
2. 150g/200g	<b>Kuracie rezance na spôsob Kung Pao marin.v sójovo - medovej marináde so sezamom Jazmínová ryža s vaječným zvitkom a restovaným mladým pórom</b>	<b>7,95 €</b>	6,9,11,15,16 3
3. 180g/200g	<b>Grilovaný kurací steak sous vide v slaninovom župane s hubovým ragú Karlovarská knedľa so slaninkou</b>	<b>9,95 €</b>	7,16 1,3,7
4. 180g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v barbecue steakovej marináde Belgické korenené zemiakové hranolky so šupkou, Iron dressing tisíc ostrovov</b>	<b>6,95 €</b>	3,10
5. 180g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka sous vide s prosciutto crudo na spôsob chateaubriand Pražené šúľance na masle s dubákovou omáčkou s gaštanmi a tymiánom</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7,16
6. 180g/200g	<b>Steak z hovädzej sviečkovej s volským okom Pečené baby zemiaky v šupke, pepper steaková omáčka</b>	<b>11,95 €</b>	3 7
7. 180g/200g	<b>Originál stroganov z hovädzej sviečkovej s domácou tatárskou omáčkou Ryža</b> <small>/ hovädzia sviečková z býka(SK), čerstvé šampiňóny, cibuľa, cesnak, kečup, francúzska hrubozrná horčica, talianska smotana 20%, petržlenová vňať, korenie /</small>	<b>11,95 €</b>	3,7,10,16
8. 180g/250g	<b>Viedenský šnicel' z bravčovej panenky Zemiakový šalát</b>	<b>8,95 €</b>	1,3,7 3,7
9. 180g/200g	<b>Pečené kačacie prsia sous vide so štrúdlou plnenou červenou kapustou a brusnicami Zelerovo-zemiakové pyrė s levanduľovým sirupom</b>	<b>12,95 €</b>	1,3,7 7
10. 150g/200g	<b>Tekvicový prívarok s hovädzím perkeltom na maďarský spôsob Pučené zemiaky s maslom a restovanou bielou cibuľou</b>	<b>8,95 €</b>	7 7
11. 150g/300g	<b>Kuracie prsia v trojobale z drvených nachos a kokosu s medovo-mätovým dressingom Listový šalát s red'kovkou, mladou cibuľkou, cherry paradajkami, uhorkou a cheddarom</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7,15
12. 100g/300g	<b>Penne Broccoli s kuracími rezancami, pražskou šunkou a quattro-formaggi omáčkou</b> <small>/kuracie prsia, pražská šunka (92%) ,semolínové penne, brokolica, kukurica, živočíšna talianska smotana 20%, quatro formaggi omáčka , vývar, korenie, strúhaný parmezán/</small>	<b>7,95 €</b>	1,3,7,9
13. 150g/200g	<b>Vyprážený syr so šunkou a domácou tatárskou omáčkou Zemiakové hranolky</b>	<b>7,95 €</b>	1,3,7
14. 2ks	<b>Palacinky plnené tvarohom s medom a brusnicami preliate čokoládou a mletými</b>	<b>5,95 €</b>	1,3,7,8
15. 100g/300g	<b>Cviklové rizoto crème fraiche s grilovaným kozím syrom a luskovým hráškom</b> <small>/ kozí syr bettine, arborio ryža, biele víno, maslo, cviklové pyrė, kúsok pečenej cvikly, luskový hrášok, crème fraiche, talianska živočíšna smotana 25%, med, korenie /</small>	<b>8,95 €</b>	7,15

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