



TÝŽDENNÁ PONUKA

09.05.2022 - 15.05.2022

| | | Cena: | Alergény: |
|--------|--|----------------|------------|
| 0,30 l | Slepačí vývar | 1,70 € | 1,3,7,9 |
| 1. | 180g/200g Grilované kuracie prsia marinované v amazonskej steakovej marináde 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing | 6,95 € | 3 |
| 2. | 180g/200g Kuracie rezance Kung pao na Iron spôsob s dvojfarebným sésamom Ryža /kuracie prsia,čerstvé chilli, cesnak,zázvor,jarná cibuľka, arašidy, sečuánske korenie,sójová omáčka,víno Shaoxing,kukuričný škrob,čierny ocot, trstinový cukor / | 9,50 € | 5,6,11 |
| 3. | 180g/200g Grilovaný kurací steak sous vide s omáčkou z čerstvého baby špenátu a volským okom 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks) | 9,95 € | 3,7 |
| 4. | 180g/200g Grilovaná bravčová panenka marinovaná v kovbojskej steakovej marináde Belgické korenené zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný jaipur dressing | 7,50 € | 3 |
| 5. | 180g/200g Grilovaná bravčová panenka sous vide v proscuitto crudo na spôsob chateaubriand Hráškovo-zemiaková kaša, karamelizovaná červená cibuľa na mede a červenom víne | 11,95 € | 7,15 |
| 6. | 180g/200g Steak z hovädzej sviečkovej s hubovým ragú z čerstvých hlív a šampiňónov Pečené baby zemiaky v šupke | 14,95 € | 7,16 |
| 7. | 180g/200g Kuracie medailónky na prírodný spôsob so strateným vajcom,holandskou omáčkou, 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks) pečenou slaninkou a sušenou cibuľou | 9,50 € | 3,7 |
| 8. | 150g/200g Viedenský teľací šnicel s brusnicovým dressingom Originál viedenský zemiakový šalát s cibuľou | 12,95 € | 1,3,7 |
| 9. | 220g/200g Kôprová omáčka s mini fašírkami v trojobale zo zlatej strúhanky a parmezánu Pučené zemiaky s kurkoumou a restovanou cibuľou | 9,50 € | 1,3,7 7 |
| 10. | 200g/200g Kačacia pečeň restovaná na slaninke, bielej cibuli a sušených slivkách 1/2 ryža, zemiakové placky (2ks) | 8,95 € | 1,3,7 |
| 11. | 150g/300g Májový šalát s kravskou hrudkou z bio farmy Novačany a pečenou karameliz.cviklou /kravská hruška z bio farmy Novačany, rukola, ľadový šalát, mix listových šalátov, jarná cibuľka, Iron medovo-olivový dressing s orechami, pečená cvikla, krutóny / | 9,50 € | 1,3,7,8,15 |
| 12. | 180g/300g Špenátové halušky s gorgonzolovou omáčkou,čerstvým baby špenátom, parmezánom a grilovaným kuracím steakom sous vide na spôsob chateaubriand | 9,50 € | 1,3,7 |
| 13. | 150g/200g Vyprážený syr so šunkou v trojobale s domácou tatárskou omáčkou Zemiakové hranolky | 7,95 € | 1,3,7 |
| 14. | 250g Zemiakové knedle plnené jahodami a tvarohom s posýpkou z opraženej strúhanky a preliate topeným maslom | 7,95 € | 1,3,7 |
| 15. | 100g/300g Jarné fresh rizoto s kuracími rezancami a strúhaným parmezánom /kuracie prsia,arborio ryža, maslo, biele víno, cuketa, baklažán, červená paprika, rukola, mini kukurice, šampiňóny, cibuľa, cesnak, vývar, korenie, strúhaný parmezán / | 8,95 € | 7,9,16 |
| 16. | 300g Jarné fresh rizoto s cuketou, baklažánom a strúhaným parmezánom /BEZMÄSITÉ JEDLO/ /arborio ryža, maslo, biele víno, čerstvé hlívy,kukurica,cesnak, cibuľa, crème fraiche, smotana 20%, petržlenová vňať, korenie, strúhaný parmezán / | 7,95 € | 7,9,16 |

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