



TÝŽDENNÁ PONUKA

12.02.2024 - 18.02.2024

		Cena:	Alergény:
0,30 l	Slepačí vývar	1,90 €	1,3,7,9
1. 180g/200g	Grilované kuracie prsia marinované v golden gril steakovej marináde 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing	7,50 €	3
2. 180g/200g	Kung Pao na Iron spôsob / kuracie prsia marin.v teriyaky marináde/ so sezamom, smažená cibuľa,bylinky Pražená hrášková ryža s krájaným vaječným zvitkom /šampiňóny, cibuľa, cesnak, zázvor, med, siamská zelenina, biele víno, thajské korenie, sójová omáčka, kukuričný škrob, čierny ocot, korenie, bylinky /	9,95 €	6,11,15,16 3,6
3. 180g/200g	Vyprášaná kuracia rolka plnená pražskou šunkou, údenou parenicou a sušenými slivkami s omáčkou zo zlatej gorgonzoly Pečené baby zemiaky v šupke na špilke	12,95 €	1,3,7
4. 180g/200g	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v steakovej barbecue marináde Belgické zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný jaipur dressing	7,95 €	3
5. 180g/200g	Laci pečené z marinovanej bravčovej sviečkovice, pečená cibuľa so slaninkou Pečený polený zemiak v šupke s bryndzou, coleslaw šalát	11,95 €	3,7
6. 180g/200g	Viedenský šnicel z hovädzej roštenky s topeným maslom a brusnicovým dressingom Zemiaková kaša	12,95 €	1,3,7 7
7. 180g/200g	Rezance z bravčovej panenky restované s čerstvými hľivami na smotane, petržlen, bylinky Domáca karlovarska knedľa opečená s topeným maslom	9,95 €	7,16 1,3,7
8. 180g/200g	Grilované kuracie medailónky marin.v golden gril marináde,špenátový prívarok, volské oko Pučené zemiaky s topeným maslom, kurkumou a restovanou cibuľkou	9,95 €	3,7 7
9. 200g/200	Vyprášané portobello šampiňóny v trojobale s domácou tatárskou omáčkou Steakové hranolky ALEBO Varené zemiaky s topeným maslom a pažitkou	9,95 €	1,3,7,16 - / 7
10. 150g/300g	Bryndzové halušky s trhaným pomaly pečeným bavorským kolenom, smažená cibuľa, pažitka	11,95 €	1,3,7
11. 180g/300g	Avokádový šalát s grilovaným kuracím steakom sous vide a mini mozzarellou, bylinky /kuracie prsia sous vide na sp.chateaubriand,rukola, ľadový šalát, avokádo, blanžirované mango, mini mozzarella, aceto mango, mangové pyrė, pizza tyčinky/	9,95 €	1,3,7
12. 100g/300g	Špagety Bolognese s pečenými cherry paradajkami, bazalka, strúhaný parmezán, bylinky /semolinové špagety agnesi, mäsovo-zeleninová zmes na taliansky spôsob (bravčové plece, hovädzi krk), strúhaný parmezán gran biraghi, korenie, bylinky /	9,95 €	1,3,7
13. 200g/200g	Sedlčanský hermelín v trojobale, domáca tatárska omáčka Zemiakové hranolky ALEBO Varené zemiaky s topeným maslom	9,95 €	1,3,7 - / 7
14. 250g	Domáce buchty na pare plnené slivkovým lekvárom preliate topeným maslom Posyp : holandské kakao,práškový cukor ALEBO mleté vlašské orechy, práškový cukor Poznámka : posyp na buchty nekombinujeme	9,50 €	1,3,7 - / 8
15. 180g/300g	Jarné rizoto s kuracím steakom sous vide na spôsob chateaubriand s hoblinami parmezánu /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, cuketa, baklažán, červená paprika, rukola, mini kukurica, šampiňóny, cibuľa, cesnak, vývar, korenie,bylinky/	9,95 €	7,16
16. 300g	Jarné rizoto so strúhaným parmezánom gran biraghi, bylinky /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, cuketa, baklažán, červená paprika, rukola, mini kukurica, šampiňóny, cibuľa, cesnak, vývar, korenie,bylinky/	8,50 €	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.Mäkkýše a výrobky z nich,15.Med a výrobky z neho, 16.Huby a výrobky z nich