



## TÝŽDENNÁ PONUKA

25.03.2024 - 30.03.2024

		Cena:	Alergény:
0,30 l	<b>Slepačí vývar</b>	<b>1,90 €</b>	1,3,7,9
1. 180g/200g	<b>Grilované kuracie prsia marinované v steakovej marináde Virginia 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing</b>	<b>7,50 €</b>	3
2. 180g/200g	<b>Mix rezance Ventricina s baby špenátom, suš.talianskymi paradajkami a omáčkou zo zlatej gorgonzoly 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks)</b> <i>/bravčová sviečková, kuracie prsia,talianska jemne pikantná saláma Ventricina, čerstvý baby špenát, smotana 20%, zlatá gorgonzola,korenie, bylinky /</i>	<b>9,95 €</b>	7
3. 180g/200g	<b>Vyprášaná kuracia rolka plnená šunkou, camembertom, a brusnicami v panku strúhanke preliate Iron omáčkou z írskoho cheddaru</b> <b>Pečené baby zemiaky v šupke</b>	<b>11,95 €</b>	1,3,7
			<b>ŠPECIALITA</b>
4. 180g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v buffalo steakovej marináde Belgické zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný jaipur dressing</b>	<b>7,95 €</b>	3
5. 180g/200g	<b>Grilovaná bravčová panenka sous vide v proscuitte crudo na spôsob chateaubriand Pečené zemiakové šúľance s hříbkovou omáčkou so strúhaným gaštanovým pyré</b>	<b>11,95 €</b>	1,3,7,16
6. 180g/200g	<b>Grilovaná bravčová sviečková sous vide, petržlenové pesto, černicová demi glace omáčka Zemiaková kaša s kurkumou a topeným maslom</b>	<b>11,95 €</b>	7
7. 180g/200g	<b>Kuracie stripsy v trojobale zo zlatej strúhanky s parmezánom Hráškovo-zemiaková kaša s topeným maslom, cesnakový dressing so strúhaným írskym cheddarom</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
8. 180g/200g	<b>Hovädzie líčka sous vide s grilovanou sezónnou zeleninou na olivovom oleji Zemiaková kaša s brunoise brokolicou a strúhaným parmezánom</b>	<b>12,95 €</b>	9,16
9. 200g/200g	<b>Plnená paprika s paradajkovou omáčkou Delikates Zemiaková kaša s topeným maslom</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
10. 200g/200g	<b>Kačacia pečeň restovaná na cibulke so sušenými kanadskými brusnicami a calvadosom 1/2 ryža, zemiakové placky (2ks)</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
11. 180g/300g	<b>Grécky šalát s balkánskym syrom a grilovaným kuracím steakom sous vide na sp.chateuabr. /zmes listových šalátov, ľadový šalát, cherry paradajky, uhorky, červená cibuľa, trojfarebná paprika, vínny ocot, olivový olej, čierne olivy, pizza tyčinky /</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
12. 400g	<b>Lasagne Bolognese</b> <i>/semolínové cestovinové pláty, mäsovo-zeleninová zmes na taliansky spôsob z dvoch druhov mäsa, bešamel, parmezán, talianska smotana 20%, bazalka /</i>	<b>9,95 €</b>	1,3,7,9
13. 150g/200g	<b>Vyprášaný syr so šunkou v trojobale, domáca tatárska omáčka Zemiakové hranolky ALEBO Varené zemiaky s topeným maslom</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
14. 300g	<b>Pečené zemiakovo-bryndzové pirohy s pečenou slaninkou, restovaná cibuľa, kyslá smotana</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
15. 180g/300g	<b>Parmezánové rizoto Spinachi s kuracím steakom sous vide, fava fazuľa, bylinky /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, pyré z čerstvého baby špenátu, baby špenát,pečené kúsky maslovej tekvice, crème fraiche,smotana 20%, tekvic.olej,tekv.semienka/</b>	<b>9,95 €</b>	7
16. 120g/300g	<b>Parmezánové rizoto Spinachi s grilovaným camembertom, pečená tekvica, fava fazuľa /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, pyré z čerstvého baby špenátu, baby špenát,pečené kúsky maslovej tekvice, crème fraiche,smotana 20%, tekvic.olej,tekv.semienka/</b>	<b>9,95 €</b>	7

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 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