



TÝŽDENNÁ PONUKA

02.04.2024 - 07.04.2024

		Cena:	Alergény:
0,30 l	Slepačí vývar	1,90 €	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	7,50 €	3
2. 180g/200g	Mix rezance /bravčová panenka, kuracie prsia / na spôsob stroganov v zemiak.placke so strúhanou goudou /gazdovská údená slanina, čerstvé šampiňóny, cibuľa, cesnak, kečup, horčica, smotana 20%, worchester, strúhaný volovec, smažená cibuľa, korenie, bylinky/	9,95 €	1,3,7,9,10,16
3. 180g/200g	Gril.kurací steak sous vide v slaninovom župane s grilovanou zelenou fazuľkou a bielou cibuľou 1/2 ryža, 1/2 pečené baby zemiaky v šupke, medovo-horčicový dressing	9,95 €	3,10,16
4. 180g/200g	Grilovaná bravčová panenka marinovaná v jamajskej steakovej marináde Belgické zemiakové hranolky so šupkou, jemne pikantný jaipur dressing	7,95 €	3
5. 150g/240g	Domáca parená buchta plnená trhaným údeným bavorským kolenom s dusenou červenou kapustou, demi glace, bylinky	11,95 €	1,3,7
6. 180g/200g	Viedenský šnicel z bravčovej panenky v trojobale Rakúsky zemiakový šalát s tekvicovým olejom alebo Zemiaková kaša, uhorkový šalát :	9,95 €	1,3,7 - / 7
7. 180g/200g	Trhaný hovädzí krk marinovaný v medovej marináde s čiernym pivom a zázvorom, pažitka Zemiakové halušky s dusenou kyslou kapustou a pečenou slaninou, smažená cibuľa	9,95 €	15 1,3,7
8. 200g/250g	Zemiakový prívarok na Iron spôsob s kôprom a domácimi fašírkami v zlatej strúhanke Chlieb (3ks) vajce na hniličku, smažená cibuľa, bylinky	9,95 €	1,3,7 1,3,7
9. 250g/200g	Chilli corn carne z hovädzieho mäsa s dusenou ryžou, kyslá smotana, pažitka, chilli,tortilla /mleté hovädzie mäso, fazuľa, cibuľa, cesnak, paradajk.pretlak, talianske mäsité paradajky, chilli papričky, červené víno, horká čokoláda, korenie, bylinky/	9,95 €	1,3,7
10. 200g/200g	Rybie filé Exklusive v trojobale zo zlatej strúhanky Zemiaková kaša, uhorkový šalát s cibuľou	9,95 €	1,3,4,7 3,7 / 7
11. 150g/300g	Kuracie prsia v trojobale z nachos a kokosu preliate medom, mäťový dressing s limetkou Listový šalát s reďkovkou, mladou cibuľou, cherry paradajkami, uhorkami a strúhaným cheddarom	9,95 €	1,3,7,15 7
12. 180g/250g	Špenátové halušky s gorgonzolovou omáčkou, kurací steak sous vide na spôsob chateaubriand /pečené kúsky maslovej tekvice, baby špenát, zlatá gorgonzola gran biraghi, smotana 20%, strúhaný parmezán, bylinky /	9,95 €	1,3,7
13. 150g/200g	Pastiersky syr so šunkou, domáca tatárska omáčka Zemiakové hranolky ALEBO Varené zemiaky s topeným maslom	9,95 €	1,3,7 - / 7
14. 250g	Rakúska buchta germknodel s vanilkovým krémom, topeným maslom, mletý mak, mäta	7,95 €	1,3,7,13
15. 180g/300g	Gorgonzolové rizoto s grilovaným kuracím steakom sous vide na spôsob chateaubriand /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, čerstvý baby špenát,sušené marin.paradajky, zlatá gorgonzola, smotana 20%, korenie,bylinky/	9,95 €	7
16. 100g/300g	Cviklové rizoto s luskovým hráškom, ružičkovým kelom a grilovaným kozím syrom /arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, cviklové pyrė, kúsky pečenej cvikly, luskový hrášok, crème fraiche, smotana 20%, bylinky/	9,95 €	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 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.Vičí bôb a výrobky z neho, 14.Mäkkýše a výrobky z nich,15.Med a výrobky z neho, 16.Huby a výrobky z nich