



## TÝŽDENNÁ PONUKA

10.06.2024 - 16.06.2024

		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 golden gril marináde 1/2 ryža, 1/2 zemiakové dukáty, jemne pikantný francúzsky dressing</b>	<b>7,50 €</b>	3
2.	180g/200g <b>Grilované kačacie prsia sous vide na spôsob chateaubriand Tagliatelle s hříbkovou omáčkou a gaštanovým pyrė</b>	<b>13,95 €</b>	1,3,7,16
3.	180g/200g <b>Vyprážené kuracie prsia v panko strúhanke zapekané s prosciuttom a mozzarellou galbani Zemiaková kaša s kurkumou a topeným maslom, cviklový šalát s chrenom</b>	<b>11,95 €</b>	1,3,7
4.	180g/200g <b>Grilovaná bravčová panenka marinovaná v chimichurri steakovej marináde Zemiakové hranolky Maxi, jemne pikantný jaipur dressing</b>	<b>7,95 €</b>	3
5.	180g/200g <b>Medailónky z bravčovej panenky zapekané s údeným oštiepkom a pečenou slaninou Americké pečené zemiaky, brusnicový dressing</b>	<b>9,95 €</b>	7
6.	180g/250g <b>Grilov.steak z hovädzej roštenky sous vide s grilovanými šampiňónmi, volské oko, frit.cibuľa Pečené baby zemiaky s topeným maslom, jemne pikantný francúzsky dressing</b>	<b>13,95 €</b>	3,7,16
7.	180g/250g <b>Originál stroganov z hovädzej sviečkovice s domácou tatárskou omáčkou, bylinky 1/2 ryža, zemiakové placky (2ks)</b>	<b>13,95 €</b>	3,7,10
8.	180g/250g <b>Gril.kuracie medailónky marin.v golden gril marináde, špenátový prívarok, vajce na hniličku 1/2 ryža, zemiakové rosti (3ks) ALEBO Pučené zemiaky s cibuľou a topeným maslom</b>	<b>9,95 €</b>	3,7
9.	200g/200g <b>Kôprová omáčka s pečenými mäsovými guľkami, čerstvý kôpor, vajce na hniličku Pučené zemiaky s cibuľou a topeným maslom</b>	<b>9,95 €</b>	3,7
		<b>NOVINKA</b>	7
10.	200g/200g <b>Vyprážené portobello šampiňóny v trojobale, uhorkový šalát s cibuľou Pučené zemiaky s cibuľou a topeným maslom ALEBO Varené zemiaky s topeným maslom</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7,16
11.	150g/300g <b>Kurací gyros šalát s domácim tzatziky dressingom a cibuľovými krúžkami v trojobale /kuracie prsia, gyros korenie, ľadový šalát, mix listových šalátov(podľa dostupnosti), červená cibuľa, cherry paradajky, uhorka, pizza tyčinky/</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
12.	300G <b>Špagety Bolognese so strúhaným parmezánom gran biraghi /semolinové špagety agnesi, mäsovo-zeleninová zmes na taliansky spôsob ( bravčové plecko, hovädzí stehno), strúhaný parmezán gran biraghi, korenie, bylinky /</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
13.	150g/200g <b>Vyprážený syr so šunkou v trojobale, domáca tatárska omáčka Varené zemiaky s topeným maslom, pažitka alebo Zemiakové hranolky</b>	<b>9,95 €</b>	1,3,7
14.	350g <b>Iron ryžový nákyp s lesným ovocím a mascarpone preliaty horúcimi malinami s medom, mäta</b>	<b>8,95 €</b>	7,15
15.	180g/300g <b>Rizoto s omáčkou z írského cheddaru, luskový hrášok a grilovaný kurací steak sous vide /kuracie prsia,arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, luskový hrášok, cukrový hrášok, suš.talianske paradajky, írsky cheddar, smotana 20%, korenie,bylinky/</b>	<b>9,95 €</b>	7
16.	150g/300g <b>Arborio rizoto s omáčkou z írského cheddaru, luskový hrášok a grilovaný halloumi syr /halloumi syr, arborio ryža, maslo,biele víno,parmezán, luskový hrášok, cukrový hrášok, suš.talianske paradajky, írsky cheddar, smotana 20%, korenie,bylinky/</b>	<b>9,95 €</b>	7

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave. Doba prípravy jedál je približne 50 minút, v prípade naplnenia reštaurácie aj 70 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 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. Víci bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich, 15. Med a výrobky z neho, 16. Huby a výrobky z nich