

OBEDOVÉ MENU

Denné menu podávame od 10:00 do 14:00

Pondelok 7. 1. 2019

<i>POLIEVKA – Rascová s vajcom 0,33l / Slepacia s masom 0,33l A- 1,3,7,9</i>	
1. Vyprážaný kurací rezeň 130g, dusená ryža 200g, ovocný kompót A-1.3.7	4,30 €
2. Bravčová krkovička na grile 110g, pfefer omáčka, americké zemiaky 150g A-1	4,30 €
3. Nugatové guľky vo vanilkovom kréme 260g A – 1,3,7	4,00 €
4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7	4,50 €
5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7	7,50 €
Dezert: Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7	1,70 €
Šalát: Paradajkový 100g	1,00 €

Utorok 8. 1. 2019

<i>POLIEVKA – Brokolicový krém 0,33l / Slepacia s masom 0,33l A- 1,3,7,9</i>	
1. Kuracie rezničky 110g nivová omáčka, dusená ryža 200g A-1,3	4,30 €
2. Bravčový steak na fazuľových lúskoch 110g, pečené zemiaky 140g A- 1	4,30 €
3. Bryndzové pirohy so smotanou a jarnou cibulkou 280g A – 1,7	4,00 €
4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7	4,50 €
5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7	7,50 €
Dezert: Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7	1,70 €
Šalát: Paradajkový 100g	1,00 €

Streda 9.1. 2019

<i>POLIEVKA – Zeleninová so strúhaním 0,33l / Slepacia s masom 0,33l A- 1,3,7,9</i>	
1. Kuracie prsia zapekané syr, šunka a broskyňa 120g, dusená ryža 200g A-1	4,30 €
2. Bravčová rezeň opačný 120g, štuchané zemiaky 140g A- 1,3,7	4,30 €
3. Penne s brokolicovo – smotanovou omáčkou a gril. kuracím masom 350g A – 1,7	4,00 €
4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7	4,50 €
5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7	7,50 €
Dezert: Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7	1,70 €
Šalát: Paradajkový 100g	1,00 €

OBEDOVÉ MENU

Denné menu podávame od 10:00 do 14:00

Pondelok 7. 1. 2019

<i>POLIEVKA – Rascová s vajcom 0,33l / Slepacia s masom 0,33l A- 1,3,7,9</i>	
1. Vyprážaný kurací rezeň 130g, dusená ryža 200g, ovocný kompót A-1.3.7	4,30 €
2. Bravčová krkovička na grile 110g, pfefer omáčka, americké zemiaky 150g A-1	4,30 €
3. Nugatové guľky vo vanilkovom kréme 260g A – 1,3,7	4,00 €
4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7	4,50 €
5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7	7,50 €
Dezert: Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7	1,70 €
Šalát: Paradajkový 100g	1,00 €

Utorok 8. 1. 2019

<i>POLIEVKA – Brokolicový krém 0,33l / Slepacia s masom 0,33l A- 1,3,7,9</i>	
1. Kuracie rezničky 110g nivová omáčka, dusená ryža 200g A-1,3	4,30 €
2. Bravčový steak na fazuľových lúskoch 110g, pečené zemiaky 140g A- 1	4,30 €
3. Bryndzové pirohy so smotanou a jarnou cibulkou 280g A – 1,7	4,00 €
4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7	4,50 €
5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7	7,50 €
Dezert: Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7	1,70 €
Šalát: Paradajkový 100g	1,00 €

Streda 9.1. 2019

<i>POLIEVKA – Zeleninová so strúhaním 0,33l / Slepacia s masom 0,33l A- 1,3,7,9</i>	
1. Kuracie prsia zapekané syr, šunka a broskyňa 120g, dusená ryža 200g A-1	4,30 €
2. Bravčová rezeň opačný 120g, štuchané zemiaky 140g A- 1,3,7	4,30 €
3. Penne s brokolicovo – smotanovou omáčkou a gril. kuracím masom 350g A – 1,7	4,00 €
4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7	4,50 €
5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7	7,50 €
Dezert: Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7	1,70 €
Šalát: Paradajkový 100g	1,00 €

Štvrtok 10. 1. 2019

POLIEVKA – Hráškový krém 0,33l / Slepacia s mäsom 0,33l A- 1,3,7,9

1. Kurací steak 110g, brokolicové pyré, americké zemiaky 150g A-1,3,7 4,30 €
 2. Segedínský guláš 110g, parená knedľa 160g A- 1,3,7 4,30 €
 3. Hubové krémové rizoto s parmezánom 280g A-1,3,7 4,00 €
 4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7 4,50 €
 5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7 7,50 €
- Dezert:** Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7 1,70 €
Šalát: Miešaný 100g 1,00 €

Piatok 11. 1. 2019

POLIEVKA – Slepacia s bylinkovými haluškami / Slepacia s mäsom 0,33l A- 1,3,7,9

1. Kurací gordon 130g, hranolky 140g A-1,3,7 4,30 €
 2. Bravčový plátok na hubách, dusená ryža 200g A- 1,3,7 4,30 €
 3. Tvarohovo – jahodová zemiakovka 240g A- 1,3,7 4,00 €
 4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7 4,50 €
 5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7 7,50 €
- Dezert:** Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7 1,70 €
Šalát: Miešaný 100g 1,00 €

Menu polievka podľa dennej ponuky 0,33l – 1,00 €

Váha jedál a príloh je v hotovom stave.

Zoznam alergénov na vyžiadanie u obsluhy.

Štvrtok 10. 1. 2019

POLIEVKA – Hráškový krém 0,33l / Slepacia s mäsom 0,33l A- 1,3,7,9

1. Kurací steak 110g, brokolicové pyré, americké zemiaky 150g A-1,3,7 4,30 €
 2. Segedínský guláš 110g, parená knedľa 160g A- 1,3,7 4,30 €
 3. Hubové krémové rizoto s parmezánom 280g A-1,3,7 4,00 €
 4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7 4,50 €
 5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7 7,50 €
- Dezert:** Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7 1,70 €
Šalát: Miešaný 100g 1,00 €

Piatok 11. 1. 2019

POLIEVKA – Slepacia s bylinkovými haluškami / Slepacia s mäsom 0,33l A- 1,3,7,9

1. Kurací gordon 130g, hranolky 140g A-1,3,7 4,30 €
 2. Bravčový plátok na hubách, dusená ryža 200g A- 1,3,7 4,30 €
 3. Tvarohovo – jahodová zemiakovka 240g A- 1,3,7 4,00 €
 4. Vyprážaný 130g alebo grilovaný 90g encián, hranolčeky 135g, brusnicový džem A-7 4,50 €
 5. Čerstvý norský losos 150g na holandskej omáčke, varené zemiaky 150g A – 1,3,4,7 7,50 €
- Dezert:** Viedenská jablková štrúdl'a 150g A-1,3,7 1,70 €
Šalát: Miešaný 100g 1,00 €

Menu polievka podľa dennej ponuky 0,33l – 1,00 €

Váha jedál a príloh je v hotovom stave.

Zoznam alergénov na vyžiadanie u obsluhy.