



Denné špeciality 7.4. – 10.4.2026

Otvoracie hodiny Pon. – Pia. 11:00 – 15:00 (kuchyňa do 14:00h)

Všetky menu v reštaurácii 9,- € s polievkou, 8,50 € bez polievky (5% DPH)

Všetky menu so sebou 9,50- € s polievkou, 9,- € bez polievky (19% DPH)

Tel. Objednávky na vyzdvihnutie „so sebou“ od 9:00 – 13:00 na tel. č. 0915 564 139

Pondelok

Zatvorené - sviatok

Utorok

Polievka: Kukuričný chowder (A:1.7)

Menu 1: BBQ br. steak na pečených zemiakoch s Caesar šalátom (A:7)

Menu 2: Penne Ratatouille - cestovina s pečenou zeleninou – papriky, cuketa, baklažán, cibuľa a posypané syrom (A:1.7)

Streda

Polievka: Hydinový vývar so zeleninou a niťovkami (A:1)

Menu 1: Br. panenka so slaninou a Bernskou omáčkou (holandská a estragon) na opekaných zemiakoch so zahradným šalátom a malinovým vinaigrette (A:3.)

Menu 2: Grilovaný Camembert natopený s chedar syrom a slaninou (alebo bez pre bezmäsitú verziu) na pečených zemiakoch s omáčkou tisíc ostrovov a zahradným šalátom s malinovým vinaigrette (A:7)

Štvrtok

Polievka: Zeleninová s talianskym podtónom (A:.)

Menu 1: Kuracie rezníky obalené v cornflaksoch (kukuričných lupienkoch) s opekanými zemiakmi, bielym coleslaw šalátom a dipom sladkej chilli omáčky (A:1.3.7)

Menu 2: Šalát Nocoise - francúzsky obedový šalát s tuniakom, syrom, vajíčkom, zemiakmi, fazuľovými lúskami a zeleninou s vinaigrette a celozrnnou bagetou (A:1.3.4.7)

Piatok

Polievka: Juhomoravská kulajda (A:1.3.7)

Menu 1: Hemlagad (Domáci) Köttbullar - švédske mäsové guľky na zemiakovej kaši s brusnicami, hnedou krémovou omáčkou a škandinávskym uhorkovým šalátom (A:1.7)

Menu 2: Rybie Kari Madras - na Indický spôsob s polárnou treskou a kari zeleninou s kokosovým mliekom na jasmínovej ryži s mladou cibuľkou a paradajkami s čerstvým koriandrom (A:4.)

Výmena prílohy – oblohy..... bez problémov – bez príplatkov

Vždy máme ryžu, zemiaky dňa, Zahradný a Caesar šalát

XXL menu s pridaním množstva - alebo kombinácia menu 1&2 + 4,- €

Prosím prejdite na str. 2 v prípade, ak ste si nevedeli vybrať



Pon. – Pia. (každý deň):

Polievka dňa +

Menu 3:

Mäso z jednotky + Záhradný alebo Caesar šalát

v niektorých prípadoch aj z dvojky + možnosť ryža alebo zemiaky na dopyt

Menu 4:

Jedlá na objednávku – čakacia doba min 10-15min.

Marinovaný Kurací prsný steak

...s tymiánovou gravy omáčkou na vyžiadanie (A:.)

Pečený Filet tresky tmavej

...s grilovacím korením a bylinkovým maslom (A:4)

Grilovaný Halloumi syr

...s korením grilovanej zeleniny (A:Z.)

K menu 4 príloha obloha podľa výberu

– Ryža, Zemiaky, Záhradný šalát, Caesar šalát

Dressingy k záhradnému šalátu - na výber:

Jogurtovo bylinkový (A:Z.)	Balsamico & olivový olej (A:.)
Francúzsky vinaigrette (A:.),	Citrónová šťava & olivový olej. (A:.)

Dezert dňa:.....4,- €

Čokoládové brownie rezy s lesným ovocím a šľahačkou

Zmrzlinový pohár s čokoládovým toppingom, lesným ovocím a šľahačkou

Dôležité informácie

Pre alergikov, dietárov alebo jednoducho pre tých, čo niečo nemusia

Prosíme zákazníkov prednostne upozorniť šéf kuchára ako prví, cez obsluhujúci personál na Vaše ďalšie dietárne či alergénne restriktie – vo veľa prípadoch vieme jedlá upraviť tak, aby sme vynechali, pre vás nežiadúcu zložku. Pri označení alergénov môže nastať chyba, preto sa prosím prihláste ako prvý.

Jedlá so sebou – na vlastné vyzdvihnutie

9,50 € (Vrátane 19% DPH)

Tel. Objednávky na vyzdvihnutie „so sebou“ od 9:00 – 13:00 na tel. č. 0915 564 139

Výmena suroviny na jedálnom lístku vyhradená

Pôvod mäsa používaného v reštaurácii je z EU (Kuracie - SK, Bravčové - ES, AT, Morčacie - CZ)

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** . - 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.