



Denné špeciality 13.7. – 17.7.2026

Otvarovacie 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

Polievka: Lúskovo fazuľová na kyslo so smotanou (A: 1,7)

Menu 1: Liptovské combo - bravčový plátok na mäsovej šťave s grilovaným pološtiepkom, slaninovou majonézou, pečenými zemiakmi a rajčinovo - cibuľovým šalátom (A: 1,7)

Menu 2: Penne Puttanesca (*alla prostitútka..vid. wikipedia*) – cestovina v ľahkej paradajkovej omáčke, s ančovičkami, kaparami, olivami, syrom a vňaťou (A: 1,4,7)

Utorok

Polievka: Zeleninový boršč s kyslou smotanou (A: 7)

Menu 1: Grécke pečené kuracie prsia so smotanovou omáčkou feta syra, olív a sušených rajčín, na ryži s mix baby šalátikmi, zeleninou a balsamico redukciovou olivovým olejom (A: 1, 7)

Menu 2: Plnený pečený zemiak s brokolicou, cheddar syrom a zeleninou, s kyslou smotanou, na vrchu so slaninými bits (*alebo bez pre bezmäsitú verziu*) so zahradným šalátom a bylinkovým vinaigrette (A: 7)

Streda

Polievka: Kelová so zemiakmi A: (1,)

Menu 1: Retro Bratislavské pliecko (*pre p. Vartu podľa ČSN*) dusené br. plece s krémovo zeleninovou omáčkou na Gevis knedli (A: 1,3,7)

Menu 2: Grilovaný Camembert natopený s cheddar syrom a slaninou (*alebo bez pre bezmäsitú verziu*) na pečených zemiakoch s Aioly cesnakovou chladnou omáčkou a zahradným šalátom s malinovým vinaigrette (A: 1,7)

Štvrtok

Polievka: Hydinový vývar so zeleninou a celestínskymi rezancami A: (1,3,7)

Menu 1: Morčacie stehno na Burgundský spôsob - dusené s červeným vínom a koreňovou zeleninou - na zemiakovej kaši, s pečenou cvikľou a zelenými fazuľovými lúskami (A: 7)

Menu 2: Pečená hliva ustricová s rukolou, dochutené tymiánom a pyré pečeného cesnaku na ryži s paradajkami (A:)

Piatok

Polievka: Francúzska cibuľačka so syrovým krutónom (A: 1,7)

Menu 1: Srbské Čevapi s varenými zemiakmi, Aivarom, pita chlebom, čerstvou cibuľou, horčicou a balkánskym kapustovým šalátom (A: 3)

Menu 2: Filé arktickej tresky na švédsky spôsob s chladnou omáčkou údeného lososa, byliniek a dijon horčicou (*Swedish Hovmästarsås*), s varenými zemiakmi a zahradným šalátom s jogurtovo bylinkovým dressingom (A: 4,)

Výmena prílohy – oblohy- bez problémov- bez príplatkov / Vždy máme ryžu, zemiaky dňa, Zahradný a Caesar šalát

XXL menu s prídáním 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:7.)

K menu 4 príloha obloha podľa výberu

– Ryža, Zemiaky, Záhradný šalát, Caesar šalát

Dressingy k záhradnému šalátu - na výber:

Jogurtovo bylinkový (A:7.)

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 teplým 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 restriktcie – 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.) **Vičí bôb** a výrobky z neho. - (14.) **Mäkkýše** a výrobky z nich.