



Denné špeciality 20.7. – 24.7.2026

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: Krémovo brokolicová so syrom (A: 1,7)

Menu 1: Dusené Br. karé Chausseur (na poľovnícky spôsob) s hríbovou omáčkou a brusnicami, na ryži, so zahradným šalátom s francúzskym vinaigrette (A: 1,)

Menu 2: Grécke farfale - cestovinové motýliky s cesnaom, olivovým olejom a balkánskym syrom, grilovanou cuketou, červenou cibuľou, paprikami a rajčinami (A: 1,7)

Utorok

Polievka: Balkánska kapustová s paradajkami a kurkumou (A:)

Menu 1: Pečené kuracie stehno alla Central Park, s mäsovou šťavou, pečenými korenými zemiakmi s rozmarínom a miešaným zeleninovým šalátom (A:)

Menu 2: Plnená zapečená cuketa so zeleninou a syrom na ryži, so zahradným šalátom a jogurtovo bylinkovým dressingom (A:7)

Streda

Polievka: Šošovicová desiatová so zemiakmi a párkom (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: Libanonský tanier – cícerové Falafel guľky, Hummus (cícerové pyrė, tahini, cesnak, citrón, olivový olej), Tabouleh šalát (paradajky, bulgur, vňať, mäta), olivy, čerstvá zelenina a pita chlieb s cesnakovým jogurtom (A: (1,7))

Štvrtok

Polievka: Karfiolo-mrkvovo-hrášková tukožrútká (A:)

Menu 1: Swiss Schnitzel – br.rezeň zapečený na švajčiarsky spôsob s cesnakovým maslom a Ementhal syrom, s pečenými zemiakmi, tatarskou omáčkou a miešaným šalátom na lollo liste (A: 1, 3,7)

Menu 2: Veľký Toskánsky capresse obedový šalát s prosciutom-sušenou šunkou (alebo bez), camembert syrom, nakladaným antipasto s baklažánom, rajčinami, olivami, čerstvou bazalkou a bagetkou s balsamico dressingom a olivovým olejom (A: 1,7)

Piatok

Polievka: Hokaido tekvicová (A: 1,7)

Menu 1: Orientálna poke bowl - misa s kuracím špízom na ryži s orientálnym šalátom čínskej kapusty, čerstvou zeleninou, nakladaným zázvorom, štipkou wassabi, kikkoman sojovkou a celé s krémovým dressingom (A:)

Menu 2: „Filet -o- Fish, na spôsob McDon....“ – rybie filé na brioškovej žemli s tatarkou a syrom, s hranolkami a kečupom, na lollo liste s paradajkou a červenou cibuľou (A: 1,4,7)

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 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 označeníach 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.