

# 12.5. – 16.5. / 2025

## PONDELOK

Hrášková krémová polievka posypaná s krutónmi

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

1.) Bravčový perkelt podávaný s domácimi maslovými haluškami (150g) 7,90€

2.) Grilovaný kurací steak podávaný s grilovanou zeleninou na masle (150g) 8,40€

3.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) 7,20€

alergény/alergens: 1,3,7,8

## UTOROK

### Kulajda

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

1.) Vyprážané kuracie prsia v syrovo-bylinkovom cestíčku s dusenou zeleninou a cesnakovým dresingom (150g) 7,90€

2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, olivami, cibuľou, kuracím steakom, parmezánom a cézar dres., grissini (150g) 8,40€

3.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) 7,20€

alergény/alergens: 1,3,7,8

## STREDA

Kukuričná číra polievka s chilli a krupicovými haluškami

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

1.) Bravčová panenka obalená v slaninke na hubovej omáčke podávaná so šťučanými zemiakmi (150g) 8,40€

2.) Grilovaný Camembert podávaný s hranolkami a brusnicovou omáčkou (120g) 7,90€

3.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) 7,20€

alergény/alergens: 1,3,7,8

## ŠTVRTOK

### Krém z červenej repy ozdobený šľahačkou

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

1.) Pečené kuracie stehno s pečenou plnkou a broskyňovým kompotom podávané s ryžou (240g) 8,40€

2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, olivami, cibuľou, kuracím steakom, parmezánom a cézar dres., grissini (150g) 8,40€

3.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) 7,20€

alergény/alergens: 1,3,7,8

## PIATOK

Špenátová polievka s vajíčkom posypaná Feta syrom

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

1.) Vyprážaný bravčový rezeň so sezamovými semienkami so zemiakovou kašou a uhorkovým šalátom (150g) 7,90€

2.) Hovädzí Hamburger so syrom cheddar v sezamovej žemli podávaný s hranolkami, BBQ omáčka (150g) 10,90€

3.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) 7,20€

alergény/alergens: 1,3,7,8,11

Nestihate obed u nás? Na základe tel. objednávky Vám jedlo pripravíme, zabalíme. Poplatok za menu box je 0,50€. Cena polievky k menu je 0,10€.

Obedové menu si môžete pozrieť na [www.hotelset.sk](http://www.hotelset.sk), tel. kontakt: 0915 776 618/0249109600 Varí pre Vás šéfkuchár: Mirko Baran

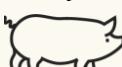
Váha prílohy je 200g, objem polievky je 250 ml.

1. Obilníky obsahujúce lepok ( t.j. pšenica, raž, jačmeň, oves, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody ). 2. Kôrovce a výrobky z nich. 3. Vajcia a výrobky z nich.

4. Ryby a výrobky z nich. 5. Arašídy a výrobky z nich. 6. Sójové zrná a výrobky z nich. 7. Mlieko a výrobky z neho. 8. Orechy, ktorími sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandske orechy a výrobky z nich. 9. Zeler a výrobky z neho. 10.

Horčica a výrobky z nej. 11. Sezam, semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitan v koncentráciach vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

V našej reštaurácii používame pri príprave jedál mäso z krajiny:



- EÚ (Slovensko, Rakúsko )



- EÚ (Slovensko, Rakúsko )



Bistro

Wolt



- EÚ (Slovensko, Rakúsko )