

6.4. – 10.4. / 2026

PONDELOK

Veľkonočný pondelok - obedové menu sa nepodáva

UTOROK

Francúzska cibulovica so syrovými toastami

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|--|-------|
| 1.) Kuracie medajlónky podávané na tagliatelle preliate špenátovo-smotanovou omáčkou s parmezánom (150g) | 8,90€ |
| 2.) Pečené morčacie stehno v orieškovej kruste podávané so šalátom s hruškami a roquefortom, grissini (150g) | 9,40€ |
| 3.) Vyprášaný Camembert podávaný so zemiakovými dukátmi a brusnicovou omáčkou (120g) | 8,90€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8,20€ |

alergény/alergens: 1,3,7,8

STREDA

Kalerábová krémová polievka posypaná syrom a krutónmi

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|---|-------|
| 1.) Francúzske zemiaky ozdobené kyslou smotanou, kyslá uhorka | 8,90€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, cibuľou, grilovaným lososom a bylinkovým dresingom, grissini (150g) | 9,40€ |
| 3.) Cézar wrap (plnená pšeničná placka s rímskym šalátom, parad., gril. kuracími kúskami, césar dresing) (150g) | 9,40€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8,20€ |

alergény/alergens: 1,3,7,8

ŠTVRTOK

Fazuľová polievka s údeným mäsom, klobásou a širokými rezancami

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|--|-------|
| 1.) Domáca zemiaková placka plnená hovädzou mexickou zmesou posypaná strúhaným syrom (350g) | 8,90€ |
| 2.) Pečené morčacie stehno v orieškovej kruste podávané so šalátom s hruškami a roquefortom, grissini (150g) | 9,40€ |
| 3.) Grilovaný oštiepok podávaný so zemiakovými dukátmi a brusnicovou omáčkou (120g) | 8,90€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8,20€ |

alergény/alergens: 1,3,7,8

PIATOK

Mrkvová krémová polievka so zázvorom a krutónmi

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|--|--------|
| 1.) Bravčový perkelt podávaný s domácimi maslovými haluškami (150g) | 8,90€ |
| 2.) Hovädzí Hamburger so syrom cheddar v sezamovej žemli podávaný s hranolkami, BBQ omáčka | 11,40€ |
| 3.) Vyprášané kuracie kúsky obalené v Corn - flakes podávané s hranolkami, BBQ omáčka (150g) | 9,40€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8,20€ |

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, tel. kontakt: 0915 776 618/0249109600 Vári pre Vás šéfkuchár: Michal Kukla

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

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, 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. Arašidy a výrobky z nich. 6. Sójové zrná a výrobky z nich. 7. Mlieko a výrobky z neho. 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy,para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské 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 siričitany v koncentráciách 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)



- EÚ (Slovensko, Rakúsko)



Bolt Food

Wolt