

25.5. – 29.5. / 2026

## PONDELOK

### Minestrone posypaná parmezánom a bazalkovým pestom

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- |   |       |
|---|-------|
| 1.) Kuracie medajlónky na hubovom raqú podávané s ryžou (150g)  | 8.90€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, olivami, cibuľou, kuracím steakom, parmezánom a cézar dres., grissini (150g) | 9.40€ |
| 3.) Vyprážený Camembert podávaný so zemiakovými dukátmi a brusnicovou omáčkou (120g)                                  | 8.90€ |
| 4.) Domáce palacinky plnené tvarohovou plnkou so šľahačkou a ovocím (300g)  | 8.20€ |

alergény/alerqens: 1,3,7,8,9

## UTOROK

### Šparqľová krémová polievka posypaná jarnou cibuľkou

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- |  |       |
|--|-------|
| 1.) Bolonské lasagne posypané parmezánom s rukolovým šalátom (350g)                          | 8.90€ |
| 2.) Bulgurový šalát s cícerom, paradajkami a petržlenovou vňačkou posypaný parmezánom (350g) | 8.90€ |
| 3.) Grilovaný kurací steak podávaný s grilovanou zeleninou na masle (150g)                   | 9.40€ |
| 4.) Domáce palacinky plnené tvarohovou plnkou so šľahačkou a ovocím (300g)                   | 8.20€ |

alergény/alerqens: 1,3,7,8

## STREDA

### Mexická polievka

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- |   |       |
|---|-------|
| 1.) Pečené kačacie stehno podávané s dusenou červenou kapustou na víne a lokšou (240g)                                | 9.40€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, olivami, cibuľou, kuracím steakom, parmezánom a cézar dres., grissini (150g) | 9.40€ |
| 3.) Grilovaný oštiepok podávaný so zemiakovými dukátmi a brusnicovou omáčkou (120g)                                   | 8.90€ |
| 4.) Domáce palacinky plnené tvarohovou plnkou so šľahačkou a ovocím (300g)  | 8.20€ |

alergény/alerqens: 1,3,7,8

## ŠTVRTOK

### Mrkvová krémová polievka so zázvorom a krutónmi

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- |   |       |
|---|-------|
| 1.) Kuracie prsia zapečené so slaninkou a šparqľou, pečené zemiaky, tatárska omáčka (150g)                        | 8.90€ |
| 2.) Bulgurový šalát s cícerom, paradajkami a petržlenovou vňačkou posypaný parmezánom (350g)                      | 8.90€ |
| 3.) Cézar wrap ( plnená pšeničná placka s rímskym šalátom, parad., gril. kuracími kúskami, cézar dresing ) (150g) | 9.40€ |
| 4.) Domáce palacinky plnené tvarohovou plnkou so šľahačkou a ovocím (300g)  | 8.20€ |

alergény/alerqens: 1,3,7,8

## PIATOK

### Kulajda

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- |  |        |
|--|--------|
| 1.) Zeleninové rizoto s kuracími kúskami posypané strúhaným syrom, cviklový šalát (350g)   | 8.90€  |
| 2.) Hovädzi Hamburger so syrom cheddar v sezamovej žemli podávaný s hranolkami, BBQ omáčka | 11.40€ |
| 3.) Vyprážený syr podávaný s hranolkami a tatárskou omáčkou (150g)                         | 8.90€  |
| 4.) Domáce palacinky plnené tvarohovou plnkou so šľahačkou a ovocím (300g)                 | 8.20€  |

alergény/alerqens: 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 Vári pre Vás šéfkuchár: Michal Kukla

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

1. Obilniny obsahujúce lepek ( 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. Vičí 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