

28.9. – 2.10. / 2026

PONDELOK

Gulášová polievka s chlebíkom

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|---|-------|
| 1.) Bolonské špagety posypané parmezánom a bazalkovým pestom (350g) | 8.90€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s grilovaným kozím syrom a pečenou cviklou, parmezán, bylinkový dressing, grissini (150g) | 8.90€ |
| 3.) Cezar wrap (pšeničná placka s rímskym šalátom, parad., gril. kuracími kúskami, cézar dressing) zemiak. dukáty (140g) | 9.40€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8.20€ |

alergény/alergens: 1,3,7,8

UTOROK

Fazuľová mliečna polievka na kyslo

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|---|-------|
| 1.) Gnocchi s kuracím steakom so smotanovou omáčkou s kúskami brokolice a hrášku (150g) | 8.90€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, cibuľou, grilovaným lososom a bylinkovým dressingom, grissini (150g) | 9.40€ |
| 3.) Vyprážaný syr podávaný s hranolkami a tatárskou omáčkou (150g) | 8.90€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8.20€ |

alergény/alergens: 1,3,7,8

STREDA

Francúzska polievka

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|---|-------|
| 1.) Pečené kačacie stehno podávané s dusenou červenou kapustou na vine a lokšou (240g) | 9.40€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s grilovaným kozím syrom a pečenou cviklou, parmezán, bylinkový dressing, grissini (150g) | 8.90€ |
| 3.) Grilovaný kurací steak podávaný s grilovanou zeleninou na masle, ryža (150g) | 9.40€ |
| 4.) Slivkové parené buchty posypané mletým makom s cukrom preliate roztopeným maslom (360g) | 8.20€ |

alergény/alergens: 1,3,7,8,9

ŠTVRTOK

Kulajda

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|---|-------|
| 1.) Kurací Cordon bleu na prírodno podávaný s pečenými baby zemiakmi na bylinkách a tatárskou omáčkou (150g) | 9.40€ |
| 2.) Miešaný listový šalát s paradajkami, cibuľou, grilovaným lososom a bylinkovým dressingom, 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

Minestrone posypaná parmezánom a bazalkovým pestom

Toskánska paradajková polievka posypaná parmezánom, mandľovými lupienkami, bazalkovým pestom

- | | |
|---|--------|
| 1.) Koložvárska kapusta ozdobená kyslou smotanou (350g) | 8.90€ |
| 2.) Hovädzi Hamburger so syrom cheddar a slaninkou v sezamovej žemli podávaný s hranolkami, BBQ omáčka (150g) | 11.40€ |
| 3.) Vyprážané 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: 1,3,7,8,9,11

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 Vari pre Vás šéfkuchár: Michal Kukla

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

Obedové menu sa podáva v čase 11:00 – 14:00

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. Vláči 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