

Jedálny lístok



Pondelok 19.10. 2026

Polievka: Viedenská zemiaková so slaninkou, chlieb 1,7

Zeleninová číra s kurkumou 9

- 1: 150 g ½ kurací prírodný plátok na tymiane, ½ vypr. bravčový rezeň, ½ hranolky, ½ dusená ryža 1,3,7,9
- 2: 150 g Pečená bravčová krkovička na pive a horčici, tlačené zemiaky, kyslá uhorka 1,10
- 3: 150 g Kuracie rezančky s ananásom, kari, štipkou chilli, zjemnené kokos. mliekom, jazmínová ryža 🍷
- 4: 120 g Hovädzí mexický guláš, posypaný syrom, dusená ryža 1,7,10
- 5: 300 g Penne AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, TONNO (cesnak, olivový olej, čili, tuniak, petržlenová vňať) posypané parmezánom 1,3,4,7 🍷

Utorok 20. 10. 2026

Polievka: Hovädzí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,9

Mrkvová krémová so zázvorom, krutóny 1,7

- 1: 150 g Vyprážaný chrumkavý kurací rezeň s jazmínovou ryžou a sweet&chilli omáčkou 1,3,6,7 🍷
- 2: 150 g Bratislavské bravčové pliecko so smotanou, koreňovou zeleninou, kyslou uhorkou a hráškom, parená knedľa 1,7,9,10
- 3: 150 g Kačacia pečeň na červenom víne s rozmarínom, dusená ryža, kyslá uhorka 1
- 4: 120 g CHILLI CON CARNE s kukuricou, fazuľou a jalapenos, pečené zemiaky v šupke, smotanový dip 7 🍷
- 5: 220 g Šošovicový prívarok so zemiakmi a volským okom (2 ks), chlieb 1,3,7

Streda 21. 10. 2026

Polievka: Česká „bramboračka“, chlieb 1,7,9

Z hlávkovej kapusty s rajčinami 1,9

- 1: 150 g Vyprážaný kurací CORDON BLEU plnený šunkou a syrom, s varenými zemiakmi a šalátom 1,3,7
- 2: 150 g Bravčové medailóniky, smotanovo-horčicová omáčka, pečené zemiaky 1,7,10
- 3: 300 g Zemiakové šúľance s makovou plnkou, posyp. grankom, orechmi alebo makom, preliate maslom 1,3,7,8
- 4: 120 g Stroganov z bravčovej panenky (smotana, huby, kyslá uhorka) s dusenou ryžou 7
- 5: 120 g Grilované tofu s omáčkou s ratatouille zeleninou, dusená ryža 6

Štvrtok 22. 10. 2026

Polievka: Fazuľová s koreňovou zeleninou, údeným mäsom a širokými rezancami, chlieb 1,3,9

Hrášková číra s mrveničkou 1,3,9

- 1: 150 g Grécke kuracie soté s cuketou a olivami, ½ dusená ryža, ½ hranolky 10
- 2: 150 g Španielsky vtáčik z bravč. mäsa plnený slaninou, párkom, var. vajíčkom a kyslou uhorkou, dusená ryža 1,3,10
- 3: 150 g Kuracie rezančky TOM YUM s wok zeleninou, bambusovými výhonkami, bazalkou a jarnou cibuľkou, zjemnené kokosovým mliekom, dusená ryža 10
- 4: 120 g Tel'ací gyros v tortile so smotanovo-cesnakovým dresingom, bielou hlávkovou kapustou, kukuricou, rajčinou, cibuľou a uhorkou, pečené zemiaky 1,7
- 5: 200 g Vyprážaný karfiol s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou 1,3,7,10

Piatok 23. 10. 2026

Polievka: Moravská kyselica, chlieb 1,7

Cícerová číra s karotkou a pórom 9

- 1: 150 g Važecká pochúťka v zemiakovej placke, posypaná syrom, ½ dusená ryža 1,3,7,9,10
- 2: 120 g Prírodná morčacia roláda plnená sušenou paradajkou, mozzarellou a bazalkou, dusená ryža 7
- 3: 200 g Palacinky s nutelou a orechmi, preliate omáčkou z lesného ovocia 1,3,7,8
- 4: 120 g Filetovaná grilovaná bravč. panenka zabalená sušenej šunke, bylinkovo-maslová omáčka, tlačené zemiaky 7
- 5: 150 g Vyprážaný syr s americkými pečenými zemiakmi a tatárskou omáčkou 1,3,7,10

Želáme Vám DOBRÚ CHUŤ !

objednávky: 0904 106 822, 032/648 76 46

Info: 0903966915

somer@slovanet.sk, www.somergastro.sk

Alergény: 1-obilniny obsahujúce lepek, 2-kôrovce, 3-vajcia, 4-ryba, 5-arašidy, 6-sójové zrná, 7-mlieko a výrobky, 8-orechy, 9-zeler, 10-horčica, 11-sezamové semená, 12-oxid siričitý a siričitany, 13-vlčí bôb, 14-mäkkýše. Blížšie informácie o alergénoch v jedlách dostanete u obsluhy reštaurácie.

🍷 obsahuje chilli – jedlo je štipľavé

Gramáž mäsa je uvádzaná v surovom stave.

Krajina pôvodu mäsa: kuracie: EU, bravčové: EU/SR, hovädzie: Slovensko

Zmena v jedálnom lístku vyhradená.

Kompletné menu v reštaurácii : **7,00 €** (polievka 0,33 l 0,40 € + hlavné jedlo 6,60 €);
polievka 0,33 l samostatne **2,- €**,

Kompletné menu so sebou vrátane balného: **7,30 €** (polievka 0,33 l 0,40 € + hlavné jedlo 6,90 €);
polievka 0,33 l samostatne so sebou **2,- €**

Tel. č. objednávky pre firmy prijímame od 7.15 hod. do 10. 00 hod. : 0904 106 822; 032/648 76 46