

Jedálny lístok



Pondelok 14. 09. 2026

Polievka: Hrachová s párkom, chlieb ^{1,9}

Zeleninová číra s mrveničkou ^{1,3,9}

- 1: 150 g Kuracie diabolské soté s kyslou uhorkou a jalapenos, ½ dusená ryža, ½ hranolky ¹⁰ 🍷
- 2: 150 g Pečená bravčová krkovička na rasci, s dusenou ryžou a kyslou uhorkou ^{1,10}
- 3: 120 g Grilované medailóniky z bravčovej panenky s fazuľovými strúčkami a opekanými zemiakmi ⁶
- 4: 120 g Burgundské hovädzie rezančky (koreňová zelenina, červené víno, brusnice) s tarhoňou ^{1,9,10}
- 5: 300 g Cestoviny penne so smotanovou omáčkou s hubami a kukuricou, posypané syrom ^{1,7}

Utorok 15. 09. 2026

ZATVORENÉ

Streda 16. 09. 2026

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

Minestrone ⁹

- 1: 150 g Kurací rezeň vo vínovom cestíčku plnený šunkou, syrom a broskyňou, pečené zemiaky ^{1,3,7}
- 2: 150 g Drevorubačské bravčové karé s dusenou červenou kapustou a parenou knedľou ¹
- 3: 300 g Rizoto s bravčovým mäsom a zeleninou, posypané syrom, cvikla ^{7,9}
- 4: 120 g Štefanské hovädzie rezančky s vareným vajíčkom a kyslou uhorkou, dusená ryža ^{3,10}
- 5: 300 g Pirohy so zemiakovo-bryndzovou plnkou a kyslou smotanou, posypané jarnou cibuľkou ^{1,3,7}

Štvrtok 17. 09. 2026

Polievka: Furmanská so zemiakmi a mletým mäsom ¹

Cícerová krémová s karotkou a pórom ⁷

- 1: 150 g Vyprážaný kurací rezeň v sezame s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou ^{1,3,7,10,11}
- 2: 150 g Španielsky vtáčik z bravč. mäsa plnený slaninou, párkom, var. vajíčkom a kyslou uhorkou, dusená ryža ^{3,10}
- 3: 150 g Bravčová pečeň na cibuľke s rascou, dusená ryža, kyslá uhorka ¹
- 4: 150 g Zemiakový prívarok s domácou sekanou so syrom, chlieb ^{1,3,7,10}
- 5: 300 g Stupavské kapustné strapačky so slaninkou ^{1,3,7}

Piatok 18. 09. 2026

Polievka: Kulajda ^{1,3,7}

Hrášková číra s mrveničkou ^{1,3}

- 1: 150 g Kurací „Gyros“ s cuketou, s ½ ryžou a ½ hranolkami, biela kapusta, cibuľa, smotanový dresing ⁷
- 2: 150 g Grilovaný bravčový plátok s nivovo-smotanovou omáčkou, opekané zemiaky ⁷
- 3: 300 g Pirôžky s malinovou náplňou, posypané makom, orechmi alebo grankom, preliate maslom ^{1,3,7,8}
- 4: 150 g Segedínsky guláš ŠPECIÁL s parenou knedľou ^{1,7}
- 5: 150 g Vyprážané zeleninové fašírky s ovsenými vločkami, zemiaková kaša, šalát ^{1,3,7}

Želáme Vám DOBRÚ CHUŤ !

objednávky: 0904 106 822, 032/648 76 46

Info: 0903966915

somer@slovanet.sk, www.somergastro.sk

Alergény: 1-obilniny obsahujúce lepok, 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 štiplavé

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