

Jedálny lístok



Pondelok 18. 05. 2026

Polievka: Frankfurtská s párkom 1,9

Zeleninová číra s mrveničkou 1,9

- 1: 150 g Kurací plátok zapekaný s hruškou a nivou, demi glace, pečené zemiaky 7,9
- 2: 150 g Pečená bravčová krkovička s dusenou kyslou kapustou a parenou knedľou 1
- 3: 300 g Rizoto s kuracím mäsom, mrkvou, hráškom a kukuricou, posypané strúhaným syrom, cvikla 7,9
- 4: 120 g Hovädzie námornícke mäso s vareným vajíčkom a dusenou ryžou 1,3,10
- 5: 250 g Duo žemľových knedlí (hubové, špenátové) so syrovo-smotanovou omáčkou 1,3,7

Utorok 19. 05. 2026

Polievka: Slepáčí vývar so zeleninou, mäsom a rezancami 1,3,9

Šampiňónová krémová, chlieb 1,7

- 1: 150 g Kurací plátok „Pizzaiolo“ s pomodoro omáčkou, zapekané s mozzarellou, dusená ryža 7
- 2: 150 g Vyprážený bravčový rezeň so zemiakovou kašou a šalátom 1,3,7
- 3: 150 g Cuketové lodičky s kuracím mäsom, zeleninou a syrom, zemiaková kaša 7,9
- 4: 150 g Bravčové plece na spôsob perkeltu s cestovinovými kolienkami 1,7,9
- 5: 150 g TUNA WRAP (tortila plnená tuniakom, ľad. šalátom, rajčinou, kukuricou, červenou cibuľou a majonézou), ½ pečené zemiaky 1,3,4,7,10

Streda 20. 05. 2026

Polievka: Fazuľová kyslá s klobásou a zemiakmi, chlieb 1,7

Minestrone so zeleninou 9

- 1: 150 g Gril. kurací plátok s omáčkou s ratatouille zeleninou a šampiňónmi, ½ dusená ryža, ½ hranolky 6
- 2: 200 g Koložvárska kapusta s mletým mäsom, smotanou a vajíčkom, ½ varené zemiaky 3,7
- 3: 300 g Knedličky so slivkovou náplňou posypané makom, orechmi alebo grankom, preliate maslom 1,3,7,8
- 4: 120 g Filetovaná grilovaná bravčová panenka na krémovom hubovom rizote s parmezánom 7,9
- 5: 120 g Grilované tofu s omáčkou s červeným kari, wok zeleninou a kokosovým mliekom, jazmínová ryža 6,9 🍱

Štvrtok 21. 05. 2026

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

Špenátová krémová s vajíčkom, chlieb 1,3,7

- 1: 150 g Vypr. kurací CORDON BLEU plnený šunkou a syrom, s peč. zemiakmi a tatárskou omáčkou 1,3,7,10
- 2: 150 g Dusené bravčové líčka na koreňovej zelenine s červeným vínom, dusená ryža 9
- 3: 150 g Šošovicový prívarok s pečenou klobásou (100g) a volským okom (1 ks), chlieb 1,3,7
- 4: 120 g Gril. bravčová panenka v slaninovom župane s omáčkou demi glace so šalviou a dusenou ryžou 9
- 5: 150 g Šampiňónové hlavičky plnené 4 druhmi syra, zemiaková kaša, šalát 7

Piatok 22. 05. 2026

Polievka: Moravská kyselica so zemiakmi a hubami 1,7

Slovenská cibuľačka so zemiakmi, krutóny 1,9

- 1: 150 g Kuracie KUNG PAO so zeleninou s praženými arašidmi, dusená ryža 5,6,9
- 2: 150 g Kovbojské bravčové karé s fazuľou, kukuricou a volským okom, pečené zemiaky 3 🍱
- 3: 300 g Ryžový náky s ovocím a vyšľahaným vaječným snehom, preliaty omáčkou z lesného ovocia 3,7
- 4: 120 g Hovädzie varené s chrenovou omáčkou a parenou knedľou 1,7,10
- 5: 150 g Vyprážený syr plnený šunkou, varené zemiaky, tatárska omáčka 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-obitniny 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. Blížišie 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