

Lahké a dobré

summer salads

LETNÉ ŠALÁTY



Čeká na Vás

our summer offer



NAŠA LETNÁ PONUKA

Ponuka letných šalátov
summer salads

RÍMSKY ŠALÁT

s cícerom, schwarzwaldskou šunkou,
modrým syrom a citrusovou zálievkou

Romaine lettuce with chickpeas,
schwarzwald ham, blue cheese
and lemon vinaigrette
Obsahuje: 7, 250/50 g

8,99 €

TRHANÝ LISTOVÝ ŠALÁT

s bryndzou, šalotkou, cherry
paradajkami, slaninovým
krutónmi a bazalkovým pestom

Lettuce with "Bryndza" sheep
cheese, cherry tomatoes, bacon
crutons and basil pesto
Obsahuje: 7, 250/60 g

8,99 €

RUKOLOVÝ ŠALÁT

s marinovanými figami v pomarančovej
šťave s grilovaným kozím syrom
s medovo orechovou zálievkou

Rocket salad with figs marinated in
orange juice with grilled goat cheese
and honey-walnut vinaigrette
Obsahuje: 7,8, 250/60 g

8,99 €

CHRUMKAVÝ LADOVÝ ŠALÁT s kuracím mäsom, parmezánovými hoblinami, sušenými paradajkami a citrusovou zálievkou

Crispy iceberg lettuce with chicken
meat, parmesan shavings, dried
tomatoes and lemon vinaigrette
Obsahuje: 1,7, 250/80 g

8,99 €

MIX LISTOVÝCH ŠALÁTOV s marinovaným bielym syrom, nakladaným baklažánom a cesnakovým dresingom

Lettuce mix with marinated white
cheese, pickled eggplant and garlic dip
Obsahuje: 7, 250/80 g

8,99 €

TEPLÝ ŠALÁT

z grilovanej cvikle a cukety s bazalkovo-
paradajkovým pestom a grilovanými
medailónikmi z bravčovej panenskej

Warm salad with grilled beetroot,
zucchini with basil pesto and grilled
pork tenderloin medallions
Obsahuje: 7, 280/80 g

8,99 €

KU ŠALÁTOM PODÁVAME
chrumkavú bagetku s cesnakovým
maslom, ktorá obsahuje: 1,3,7.

Every salad is served with crispy
baguette with garlic butter.



Radí experimentujete?

VYSKÚŠAJTE ŠALÁT

so zálievkou z pivného džemu Dr. Flámma!
Pani Mirka Harantová v Rajci z remeselného piva Flámm navarila jedinečnú sériu pivných džemov - svetlý, tmavý, Bobuľku s bobuľovým ovocím, Rozmarný ananás s rozmarínom a anásom, cibuľový pivný džem s chilli a slovenský unikát - PRVÝ PIVNÝ KARAMEL z tmavého piva Dr. Flámma.

Ako na to?

Pivný džem rozmiešajte s olivovým olejom, čerstvými bylinkami, korením, čerstvou šťavou z citrusov alebo Dijónskou horčicou a premiešajte so šalátovými listami. Cibuľový džem je zas skvelý základ omáčky ku grilovanému alebo pečenému mäsu.



**100% domáce.
100% slovenské.**

**Skvelé aj
ako darček.**

Mirkine domáce pivné džemy a domáce sirupy zakúpite pri bare alebo o ne požiadajte obsluhúci personál.

Zoznam alergénov: 1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok) a výrobky z nich; 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 bôby a výrobky z nich; 7. Mlieko a mliečne výrobky; 8. Orechy a výrobky z nich; 9. Zeler a výrobky z neho; 10. Horčica a výrobky z nej; 11. Sezamové semeno a výrobky z neho; 12. Oxid siričitý a siričitany; 13. Vličí bôb a výrobky z neho; 14. Mäkkýše a výrobky z nich. Fotografie sú ilustračné, produkt nemusí zodpovedať vyobrazeniu.