Jedálny lístok

SOMERGASTRO
RESTAURANT & FOOD

Pondelok 02. 11. 2026

Polievka: Hrachová s párkom, chlieb 1,7,9
Zeleninová číra 1,3,9
1: 150 g Kuracie labužnícke soté so šunkou, kukuricou a nivou, ½ dusená ryža, ½ hranolky 7
2: 150 g Pečená bravčová krkovička s dusenou kyslou kapustou a parenou knedľou 1,10
3: 300 g Rizoto s kuracím mäsom a zeleninou, posypané syrom, cvikla 7,9
4: 120 g Hovädzie rezančeky s jalapenos papričkami a šampiňónmi, tlačené zemiaky, kyslá uhorka 10
5: 300 g Špagety so smotanovou kari omáčkou, sušenými paradajkami a cuketou, parmezán 1,7

Utorok 03. 11. 2026

Polievka: Slepačia s mäsom, zeleninou a rezancami 1,3,7,9
Paradajková so syrom 7,9
1: 150 g Kurací rezeň v syrovom cestíčku s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou 1,3,7,10
2: 150 g Prírodné grilované bravčové karé s bylinkovou šťavou a dusenou ryžou, šalát 9
3: 150 g Kuracie rezančeky so zeleninou a kurkumou, zjemnené kokosovým mliekom, jazmínová ryža 9
4: 120 g Hovädzie kocky s klobásou a slaninou, viedenská cibuľka, dusená ryža 1
5: 200 g Zapekaná brokolica a karfiol so smotanou, vajíčkom a syrom, varené zemiaky 3,7
6: 120 g Grilované medailóniky z bravčovej panenky s plátkom slaninky a bryndzovou omáčkou, pečené zemiaky 7

Streda 04. 11. 2026

Polievka: Gulášová, chlieb 1,7
Francúzska zeleninová 9
1: 150 g Kurací prírodný plátok s volským okom a demi glace, dusená ryža 3,6,9
2: 150 g Vyprážaný bravčový CORDON BLEU s varenými zemiakmi a šalátom 1,3,7
3: 300 g Pirôžky s malinovou náplňou, posypané makom, orechmi alebo grankom, preliate maslom 1,3,7,8
4: 150 g Mäsovo-ryžové guľôčky v paradajkovej omáčke, parená knedľa 1,3,7
5: 300 g Francúzske zemiaky s klobásou, vajíčkom a smotanou, kyslá uhorka 3,7

Štvrtok 05. 11. 2026

Polievka: Česká „Zelňačka“ (kyslá kapusta, údené mäso, klobása, zemiaky, smotana), chlieb 1,7
Mrkvovo-hrášková číra 9
1: 150 g Kurací steak s demi glace podávaný na ryžovom nákype so sušenými paradajkami, kaparami a olivami 3,6,7
2: 150 g Opačný bravčový rezeň so šťavou, dusenou ryžou a šalátom 1,3,6
3: 150 g Bravčový guláš s cestovinovými kolienkami 1,3,10
4: 120 g Zemiakový prívarok s domácou pečenou sekanou, chlieb 1,3,7,10
5: 150 g Vyprážaný zeleninový rezeň so zemiakovou kašou a šalátom 1,3,7

Piatok 06. 11. 2026

Polievka: Strúčková na kyslo so zemiakmi, chlieb 1,7,9
Karfiolovo-brokolicová číra 9
1: 150 g Kurací plátok zapekaný s paradajkou, mozarellou a bazalkou, dusená ryža 7
2: 200 g Zabíjačkový tanier (jaternica, klobása) s dusenou kyslou kapustou a varenými zemiakmi 1,7
3: 300 g Knedličky s tvarohovo-čučoriedkovou náplňou, posp. makom, orechmi alebo grankom, preliate maslom 1,3,7,8
4: 120 g Hovädzie námornícke mäso s vareným vajíčkom a dusenou ryžou 3,10
5: 150 g Mix vyprážaných syrov s 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 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. Bližšie 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