



P Ā N I B A K L A Ž Ā N I

# Zážitkový večer

## GURMÁNSKE MENU

Piatok 14.2.2020 o 18.00h

### PREDJEDLO

Tempehové srdiečko s hluzovkovo-karfiolovým pyrém a kapucinkou

### POLIEVKA

Batátovo-zelerový krém s jemnou mandľovou smotanou a pečenými orieškami

### HLAVNÉ JEDLO

Steak zo seitanu na vínnej redukcii, podávaný s miešanou divokou ryžou, opekanou špargľou, horčicovo-medovým dresingom, cviklovými klíčkami a jedlými sirôtkami

### DEZERT

Valentínsky sladký sen

Cena 1 osoba / 35€,

V cene je gurmánske menu a ochutnávka BIO vína.

Rezervácia osobne u nás v bistre, alebo na 0949 558 333

Alergény: 1/ obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich. 2/ jadrá podzemnice olejnej (arašidy) a výrobky z nej. 3/ sójové bôby a výrobky z nich. 4/ orechy, t. j. mandle (*amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*corylus avellana*), vlašské orechy (*juglans regia*), kešu (*anacardium occidentale*), pekanové orechy [*carya illinoensis* (wangenh.) k. koch], para orechy (*bertholletia excelsa*), pistácie (*pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*macadamia ternifolia*) a výrobky z nich. 5/ zeler a výrobky z neho. 6/ horčica a výrobky z nej. 7/ sezamové semená a výrobky z nich. 8/ so2 a siričitany o koncentrácii viac ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrenej ako so2. 9/ vĺčí bôb (lupina) a výrobky z neho/

Dôležité informácie ohľadom objednávanía nájdete na našej stránke [www.panibaklazani.sk](http://www.panibaklazani.sk), alebo sa spýtajte telefonicky na 0949 558 333.