

PREJEDLÁ

STARTERS

- 100g *„Prosciutto“ balíčky plnené sušenou paradajkou, špargľou a mladými kukuričkami, dozdobené rukolou, podávané s toustom (1, 3)*
Prosciutto wraps filled with sun-dried tomatoes, asparagus, sweet corn served with rucola and toast
- 100g *Lososový Tatarák podávaný na čerstvej uhorky, dozdobený pestrým šalátikom a opečeným toustom (1, 3, 4)*
Salmon tartare served with fresh cucumber, garnished with mixed salad and toast

POLIEVKY

SOUPS

- 250ml *Domáca slepačia polievka s rezancami, mäsom a zeleninou (1, 3)*
Homemade chicken soup with noodles, meat and vegetables
- 250ml *Hráškový krém so smotanou dozdobený čerstvým hráškom, cherry paradajkami a slaninkovým čipsom (1, 7)*
Creamy green pea soup garnished with green peas, cherry tomatoes and bacon bits

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSE

- 150g *Kuracie nugetky na trhaných šalátových listoch s jemne cesnakovo bylinkovým dipom, toust (1, 3, 7)*
Green salad with mixed fresh vegetables, grilled chicken nuggets and garlic-herbs dip, toast
- 180g *Kuracie prsia na grile, plnené prosciuttom a sušenou paradajkou, podávané na listovom šaláte s cherry paradajkami, domáce zemiakové krokety (1, 3, 7)*
Grilled chicken breast filled with prosciutto, sun-dried tomato served on the bed of mixed green salad, cherry tomatoes, homemade potato croquettes
- 180g *Marinovaný kurací steak podávaný na čerstvom sezónnom šalátiku s bazalkovým pestom a voňavými zemiakovými dukátmi (8)*
Marinated chicken steak served with fresh seasonal salad with basil pesto and potatoes
- 250g *Tagliatelle s enciánovou omáčkou, kuracím filetom a grilovanými cherry rajčinkami (1, 3, 7)*
Tagliatelle with brie cheese sauce, chicken fillet and grilled cherry tomatoes
- 180g *Do chrumkava upečené kačacie prsia podávané na karamelizovanej červenej kapuste, domáce zemiakové ločše (1)*
Crispy duck breast served with caramelised red cabbage, homemade potato pancakes "ločša"
- 180g *Grilované mini steaky z bravčovej panenky na hríbkovom perkeľte podávané s gnocchi(1, 3, 7)*
Grilled mini pork tenderloin steaks served with mushroom stew and gnocchi
- 180g *Bravčová panenka zapečená v bylinkovo-parmezanovej kruste s prekladanými zemiakmi, cuketou a paradajkami (1,3,7)*
Pork tenderloin baked in herb-parmesan crust with potatoes, zucchini and tomatoes
- 180g *Beef soté z hovädzej sviečkovice, podávané s domácim viedenským knedlíkom (1, 3, 7, 10)*
Beef sauté from beef tenderloin, served with homemade Viennese Dumpling
- 200g *Hovädzí steak na rošte s viedenskou cibulkou a tel'acím demi glace, podávaný na grilovanej čerstvej sezónnej zeleninke so zemiakovou tortičkou (1)*
Grilled beef steak with Viennese onions and calf demi glace, served with grilled fresh seasonal vegetables with potato cake

- 200g *Hovädzí steak na grile s teläco-paradajkovou omäčkou, restované zemiaky s cibulčkou a šampiňóny (1)*
Beef steak with calf-tomato sause, fried potatoes with onions and mushrooms
- 180g *Rezeň podľa priania (1, 3, 7)*
Schnitzel "According to the wishes"
- 180g *Losos steak "Wellington", podávaný na trhaných šalátových listoch s variáciou čerstvej zeleniny, kaparovo-horčicový dip (1, 3, 4, 10, 11)*
Salmon steak "Wellington", served with garnetted lettuce with a variation of fresh vegetables, caper-mustard dip
- 180g *Losos na grile podávaný na restovanej toskánskej zelenine, so strúhaným balkánskym syrom, varené zemiakové plátky s predtaveným maslom a vňaťou (4, 7)*
Grilled salmon served on a Tuscan roasted vegetables with grated feta cheese, boiled potato slices with premelting butter and tops
- 180g *Zubáč na masle s ratatouille zeleninkou na hráškovom pyré (7)*
Zander in butter with ratatouille vegetables on pea puree
- 250g *Domáce lososové pirohy s kôprovo-citrónovým dipom, mandľovými lupienkami a viedenskou cibulčkou (1, 7, 8)*
Homemade salmon Pirogi with lemon-dill dip, sliced almonds and Viennese onion
- 250g *Domáce bryndzové pirohy podávané s kyslou smotanou a opečenou slaninkou (1, 3, 7)*
Homemade sheep cheese Pirogi served with sour cream and fried bacon
- 300g *Slovenské tradičné bryndzové halušky s grilovanou prerastenou slaninkou (1, 3, 7)*
Slovak traditional sheep cheese dumplings with grilled streaky bacon
- 300g *Hubové rizoto s hoblinami parmezánu (7)*
Mushroom risotto with parmesan
- 125g *Grilovaný encián s mandľovými lupienkami na restovanej cukete so cherry paradajkami (7, 8)*
Grilled Encian with almonds on roasted zucchini with cherry tomatoes

DEZERTY

DESSERTS

- 120g *Domáca jablkovo-škoricová štrúdl'a (1, 3, 7)*
Homemade apple-cinnamon strudel
- 100g *Čokoládová tortička s lesným ovocím a vanilkovou zmrzlinou (1, 3, 7)*
Chocolate cake with berries and vanilla ice cream
- 125g *Panna cotta s vanilkou a lesným ovocím (7)*
Panna cotta with vanilla and berries
- 220g *Syrové pastorále (štyri druhy syra) (7)*
Cheese mix (four cheeses)

PRÍLOHY

SIDE DISHES

- 200g *Varené zemiaky s maslom (7)*
Cooked potatoes with butter
- 200g *Opekané zemiaky*
Roasted potatoes
- 200g *Restované zemiaky s cibuľkou*
Fried potatoes with onion
- 200g *Hranolky*
French fries
- 200g *Ryža*
Rice
- 200g *Grilovaná čerstvá zelenina*
Grilled fresh vegetables

- 150g *Kyslý tanier podľa výberu*
(*alma, kápiá, baraní roh, feferónka, uhorka*)
Sour plate of your choice
(*alma, red pepper, chilli pepper, hot pepper, cucumber*)
- 50g *Horčica, kečup, chren, tatárska omáčka, olivy (7, 10)*
Mustard, ketchup, horseradish, tartar sauce, olives
- 1ks *Ložša (1)*
1pc *Ložša" – thin potato pancake*
- 1ks *Chlieb (1, 3, 7)*
1pc *Bread*
- 1ks *Pečivo (1, 3, 7)*
1pc *Roll*

JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU

MEALS ON ORDER

Milí hostia, na vopred dohodnutý termín Vám radi pripravíme aj nasledovné špeciality:
Dear guests, we would be pleased to provide you following specialities on an agreed date:

- 1ks *Sciskanica (1)*
1pc *Sciskanica" (made of potato dough, topped with garlic)*
- 1ks *Oškvarkový pagáčik (1, 3, 7)*
1pc *Pagáčik" (small salty cake made of yeast dough with greaves)*
- 1ks *Domáce pečivo z lístkového cesta (1, 3, 7)*
1pc *Homemade puff pastries*
- 1ks *Obložený chlebíček šunkový (1, 3, 7)*
1pc *Open ham sandwich*
- 1ks *Obložený chlebíček lososový (1, 3, 4, 7)*
1pc *Open salmon sandwich*

- 600g *Obložená misa (7)*
Ham and cheese platter
- 1kg *Ovocná misa*
Fruit bowl
- 1kg *Ovocný šalát*
Fruit salad
- 100g *Husacia pečienka*
Goose liver
- 400g *Pečená kačka*
Roast duck
- 400g *Pečená hus*
Roast goose
- 1ks
1pc *Pečené prasiatko (cca 25 kg)*
Roasted pig (cca 25kg)

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.
The weight of meat is given in its raw state.

Prajeme Vám dobrú chuť!

Ceny sú uvedené s DPH.

Jedálny a nápojový lístok je platný od 01.11.2014

V prípade, že Vám pri platení nebude predložený účet z registračnej pokladni, ste našim hosťom.

Enjoy your meal!

The menu is valid from 1th November 2014.

Prices are VAT inclusive.

If you are not given a cash register receipt by paying for your meal, you are our guest.

Označovanie alergénov na jedálnych lístkoch v stravovacích zariadeniach + syntetické farbivá

Povinnosťou označovať prítomnosť alergénov v potravinách vyplýva zo Smernice Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES pokiaľ ide o označovanie zložiek prítomných v potravinách a z Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva SR č.1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca označovanie potravín (v znení výnosov č.1761/2005100, č.3069/2005100, č.3493/2005100 a č.2319/200710). Vyššie citovaný výnos ustanovuje požiadavky na označovanie potravín uvádzaných do obehu pre konečného spotrebiteľa.

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)
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 zrná a výrobky z nich.
7. Mlieko a výrobky z neho.
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10mg/l.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Allergen labeling on the menus in the catering and synthetic dyes.

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their family).
2. Shellfish and products of it.
3. Eggs and products of it.
4. Fish and products of it.
5. Peanuts and products of it.
6. Soybeans and products of it.
7. Milk and products of it.
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, queensland nuts and products of it).
9. Celery and products of it.
10. Mustard and products of it.
11. Sesame seeds and products of it.
12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l.
13. Lupines and products of it.
14. Mollusk (snails, slugs, mussels, and octopuses) and products of it.