

## MENU

### **Predjedlo/Starter :**

80g	Parfé z údeného pstruha, domáce pečivo <sup>1,4,7</sup> <i>Smoked trout parfait, homemade pastry</i>	12,00 €
80g	Lososový tatarák s kaparami a hriankou <sup>1,3,4,7</sup> <i>Salomon tartare with caper and toast</i>	10,00 €

### **Polievka/Soup :**

0,30l	Kurací vývar s domácimi rezancami <sup>1,3,9</sup> <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	4,00 € 3€+20b
0,30l	Česká kulajda so strateným vajíčkom <sup>1,3,7</sup> <i>Czech sour potato soup with mushrooms and egg</i>	4,50 €
0,30l	Kapustnica s údeným kolenom a klobásou <sup>1,7</sup> <i>Cabbage soup with smoked meat and sausage</i>	4,50 €
0,20l	Dubákové kapučíno s hl'uzovkou <sup>7</sup> <i>Mushroom cappuccino with truffle</i>	4,00 € 3€+20b

### **Hlavné jedlo/Main course :**

180g	Fillet steak Angus / Rib eye steak paštrnákové pyr�, baby zemiaky, grilovaná zelenina <sup>7,9</sup> <i>Fillet steak Angus/ Rib eye steak parsnip puree, baby potatoes, grilled vegetables</i>	30,00 € 26€+80b
550g	T bon steak s grilovanou zeleninou <i>T- bone steak with grilled vegetables</i>	60,00 €
	om�čka k steakom – zelen� korenie, dub�kov�, hor�icov�, demiglace <sup>1,7,9</sup> <i>steak sauces - green pepper, mushroom, mustard, demiglace</i>	
180g	Kuracie prsia supreme s ratatouille zeleninou a baby zemiakmi <sup>1</sup> <i>Chicken breasts supreme with ratatouille vegetables and baby potatoes</i>	19,00 €
160g	Brav�ov� panenka sous vide v hor�icovej om�čke, zemiakov� grat�n <sup>7,10,12</sup> <i>Pork tenderloin sous vide with mustard sauce, potato gratin</i>	21,00 €
160g	Jelen� chrb�t s om�čkou z lesn�ho ovocia, zemiakov� vari�cie <sup>1,7,9</sup> <i>Deer venison with forest fruit sauce, potato variations</i>	25,00 €

170g	Tel'acia sviečková , 30,00 € <i>Calf tenderloin, parsley puree, onion variation</i>	pastrnákové pyr'é, cibul'ové variácie <sup>1,7,9</sup>	
180g	Viedenský tel'ací rezeň, zemiaková kaša <sup>1,3,7</sup> <i>Wien calf schnitzel, mashed potatoes</i>		19,00 €
190g	Kačacie prsia na pomarančovej omáčke, pučené zemiaky <sup>9</sup> <i>Duck breasts with orange sauce, mashed potatoes</i>		18,00 €
120g	Pošírovaná treska s hubovým tatarákom, <sup>4,7,9</sup> ryžové rolky plnené ázijskou zeleninou <i>Poached cod with mushroom tartar, rice rolls filled with Asian vegetables</i>		26,00 € 24€+40b
320g	Špagety s grilovanou zeleninou a krevetami <sup>1,7,12</sup> <i>Spaghetti with grilled vegetables and scampi</i>		15,00 €
300g	Pikantné rizoto s hovädzou sviečkovitou a parmezánom <sup>1,3,7</sup> <i>Spicy risotto with beef tenderloin and parmesan</i>		16,00 €

### Šaláty / Salad :

300g	Šalát Cézar so slaninou, krutónmi a parmezánom, toast <sup>1,4,7,12</sup> <i>Caesar salad with bacon, croutons and parmesan, toast</i>		13,00 € 11 €+40b
300g	Zeleninový šalát s kuracím mäsom, jogurtový dresing <sup>3,4,6</sup> <i>Vegetable salad with chicken meat, yoghurt dressing</i>		14,00 €

### Dezerty/ Desserts :

70g	Vanilkové creme brulee s omáčkou z lesného ovocia <sup>1,3,7</sup> <i>Vanilla creme brulee with forest fruit sauce</i>		6,00 € 5€+20b
70g	Čokoládový brownie s malinovou espumou <sup>3,7,8</sup> <i>Chocolate brownie with raspberry foam</i>		6,00 € 5€+20b
150g	Palacinky / podľa ponuky / <sup>1,3,7</sup> <i>Pancakes / as offered /</i>		5,00 € 4€+20b
50g	Domáca zmrzlina/ podľa ponuky / <sup>3,7</sup> <i>Homemade ice cream / as offered /</i>		2,00 €

#### Domáce dezerty podľa ponuky/ *Homemade desserts as offered*

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény/ food and desserts may contain allergens: 1 – obilniny/ cereals, 2 – kôrovce/ crustaceans, 3 – vajcia/ eggs, 4 – ryby/ fish, 5 – arašidy/ peanuts, 6 - sójové zrná/ soya beans, 7 – mlieko/ milk, 8 – orechy/ nuts, 9 – zeler/ celery, 10 – horčica/ mustard, 11 - sezamové semená/ sesame seeds, 12 - kysličník siričitý a siričitany/ sulfur dioxide and sulphites, 13 - vlčí bôb/ wolf beans, 14 – mäkkýše/ molluscs, 15- mušle/ shells

Váha jedál je uvedená v hotovom stave/ weight of food is in finished state Ceny sú uvedené s DPH / Ceny kalkuloval Peter Lorinc F&B Manager / Šéfkuchár Martin Synak Prices are listed VAT inclusive / Prices calculated by Peter Lorinc / Chef Martin Synak

**Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.**