

MENU

Predjedlo/Starters:

80g	Krevety na Malorkánsky spôsob ⁴ <i>Majorca-style prawns</i>	14,00 €
80g	Crème Brûlée z foie gras na medovej cibul'ke, domáci brioš ^{1,7} <i>Foie gras crème brûlée with honey-baked onion and home-made sweet bread</i>	15,00 €
80g	Lososový tatarák s kapary a hriankou ^{1,3,4,7} <i>Salmon tartare with capers and toast</i>	11,00 €

Polievka/Soups:

0,30l	Kurací vývar s domácimi rezancami ^{1,3,9} <i>Chicken consommé with home-made noodles</i>	4,00 € 3€+20b
0,30l	Homárová polievka s raviolami ^{1,3,7} <i>Lobster soup with ravioli</i>	8,50 €
0,30l	Kapustnica s údeným kolenom a klobásou ^{1,7} <i>Sauerkraut soup with ham hock meat and sausage</i>	5,00 €
0,20l	Dubákové kapučíno s hl'uzovkou ⁷ <i>King bolete mushroom cappuccino with truffles</i>	7,00 € 6€+20b

Hlavné jedlo/Main courses:

180g	Fillet steak Angus / Rib eye steak paštrnákové pyrė, baby zemiaky, grilovaná zelenina ^{7,9} <i>Angus Fillet steak / Rib eye steak</i> <i>parsnip puree, baby potatoes, grilled vegetables</i>	30,00 € 26€+80b
450g	T-bone steak s grilovanou zeleninou <i>T-bone steak with grilled vegetables</i> omáčka k steakom – zelené korenie, dubáková, horčicová, demiglance ^{1,7,9} <i>sauce selection - green pepper, king bolete mushroom, mustard, demi-glace</i>	55,00 €
180g	Kuracie prsia supreme s ratatouille zeleninou a baby zemiakmi ¹ <i>Chicken breast supreme with ratatouille vegetables and baby potatoes</i>	19,00 €
160g	Bravčová panenka sous vide v horčicovej omáčke, zemiakový gratín ^{7,10,12} <i>Pork tenderloin sous vide with mustard sauce, potato gratin</i>	21,00 €
160g	Divinové ragú na zelenine, žemľový knedlík ^{1,3,7,9} <i>Venison ragout with vegetables, bread dumplings</i>	25,00 €

150g	Tel'acia Berlínska pečeň, zemiakové pyré, viedenská cibul'ka ^{1,7,9} <i>Roasted veal liver, potato puree, fried onions</i>	19,00 €
320g	Jahňacie lýtko na cícerovej kaši s konfitovaným cesnakom <i>Lamb leg with chickpea mash and confit garlic</i>	21,00 €
180g	Viedenský tel'ací rezeň, zemiaková kaša ^{1,3,7} <i>Veal schnitzel, mashed potatoes</i>	20,00 €
190g	Kačacie prsia na tekvici s baby zemiakmi, pomarančová omáčka ⁹ <i>Duck breast with pumpkin, baby potatoes and orange sauce</i>	19,50 €
120g	Pošírovaná treska s hubovým tatarákom, ^{4,7,9} ryžové rolky plnené ázijskou zeleninou <i>Poached cod with mushroom tartare, rice rolls filled with Asian vegetables</i>	26,00 € 24€+40b
300g	Jacobs mušle na šafranovom rizote konfitovaný cesnak <i>Pilgrim scallops with saffron risotto and confit garlic</i>	23,00 €
320g	Špagety s grilovanou zeleninou a krevetami ^{1,7,12} <i>Spaghetti with grilled vegetables and prawns</i>	18,00 €
300g	Pikantné rizoto s hovädzou sviečkovitou a parmezánom ^{1,3,7} <i>Spicy risotto with beef tenderloin and Parmesan</i>	17,00 €

Šaláty / Salads:

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

Dezerty / Desserts:

70g	Domáce slivkové pirohy ^{1,3,7} <i>Home-made plum-filled dumplings</i>	8,00 €
70g	Čokoládový brownie s malinovou espumou ^{3,7,8} <i>Chocolate brownie with raspberry foam</i>	6,00 € 5€+20b
150g	Palacinky / podľa ponuky / ^{1,3,7} <i>Pancake selection</i>	5,00 € 4€+20b

Domáce dezerty podľa ponuky/ *Home-made dessert selection*

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény/ meals 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 - kyslíčnik siričitý a siričitany/ sulphur dioxide and sulphites, 13 - vĺčí bôb/ lupines, 14 – mäkkýše/ molluscs, 15- mušle/ scallops

Váha jedál je uvedená v hotovom stave/ Meals are weighed before cooking.

Ceny sú uvedené s DPH / All prices include VAT.

Ceny kalkuloval Peter Lorinc F&B Manager / Prices calculated by Peter Lorinc, F&B Manager.

Šéfkuchár Martin Synak / Chef - Martin Synak

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. / Meat and eggs are not recommended for children, pregnant women, breast-feeding women and immunodeficient people if not heat-treated.