

MENU

Predjedlo/Starter :

80g	Krevety na Malorkánsky spôsob ⁴ <i>Shrimps on Mallorcan way</i>	14,00 €
80g	Hovädzie carpaccio so sušenými paradajkami a parmezánom, domáce pečivo ^{1,7} <i>Beef carpaccio with dried tomatoes and parmesan, homemade bread</i>	00,00 €
80g	Lososový tatarák s kaparami a hriankou ^{1,3,4,7} <i>Salmon tartar with capari, toast</i>	11,00 €

Polievka/Soup:

0,30l	Kurací vývar s domácimi rezancami ^{1,3,9} <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	4,00 € 3€+20b
0,30l	Kapustnica s údeným kolenom a klobásou ^{1,7} <i>Cabbage soup with smoked meat and sausage</i>	5,00 €
0,20l	Hráškový krém s estragónom a jogurtový mus ⁷ <i>Peas cream with estragon and yoghurt mousse</i>	7,00 € 6€+20b
0,20l	Prepeličí vyvar so zeleninou a raviolou <i>Quail broth with vegetables and ravioli</i>	0,00 €

Hlavné jedlo/Main course:

180g	Fillet steak Angus / Rib eye steak paštrnákové pyrė, baby zemiaky, grilovaná zelenina ^{7,9} <i>Fillet steak Angus/ Rib eye steak 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> omáčky k steakom – zelené korenie, dubáková, horčicová, demiglace ^{1,7,9} <i>steak sauces - green pepper, mushroom, mustard, demiglace</i>	55,00 €
180g	Kuracie prsia supreme s hl'uzovkou penou a zeleninou ¹ <i>Chicken breasts supreme with truffle foam and vegetables</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	Tel'ací jazyk, pyrė zo žltého hrachu, chrenová omáčka ^{1,3,7,9} <i>Veal tongue, yellow peas puree, horse radish sauce</i>	25,00 €
150g	Tel'acia sviečková na caparovej omáčke, zemiakovo zeleninový gratín ^{1,7,9} <i>Veal sirloin on capari sauce, potato - vegetable gratin</i>	28,00 €

320g	Jahňacie lýtko na cícerovej kaši s konfitovaným cesnakom <i>Lamb calf on chickpea puree with confit garlic</i>	21,00 €
180g	Viedenský tel'ací rezeň, zemiaková kaša ^{1,3,7} <i>Wien calf schnitzel, mashed potatoes</i>	20,00 €
190g	Kačacie prsia na pomarančovej omáčke, zemiakové šúľance ⁹ <i>Duck breasts on orange sauce, potato dumplings</i>	19,50 €
120g	Zapekaná treska s cesnakovým Aoli na šaláte zo šošovice BELUGA ^{4,7,9} <i>Baked cod- fish with garlic Aoli and lentil salad</i>	26,00 € 24€+40b
300g	Mušle svätého Jakuba na šafranovom rizote s parmezánom <i>Jacob's shells on saffron risotto with parmesan cheese</i>	23,00 €
320g	Špagety s grilovanou zeleninou a krevetami ^{1,7,12} <i>Spaghetti with grilled vegetables and shrimps</i>	18,00 €
300g	Pikantné rizoto s hovädzou sviečkovicou a parmezánom ^{1,3,7} <i>Spicy risotto with beef tenderloin and parmesan cheese</i>	17,00 €
300g	Tagliatelle s tel'acím mäsom v paradajkovej omáčke s olivami a parmezánom <i>Tagliatelle pasta with veal on tomato sauce and olives and parmesan</i>	00,00 €

Šaláty / Salads :

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

Dezerty/ Desserts :

70g	Orechové parfé s ovocím ^{1,3,7} <i>Nuts parfait with fruits</i>	8,00 €
70g	Čokoládový brownie s malinovou espumou ^{3,7,8} <i>Chocolate brownies with raspberry foam</i>	6,00 € 5€+20b
150g	Palacinky / podľa ponuky / ^{1,3,7} <i>Pancakes / as offered /</i>	5,00 € 4€+20b
50g	Domáca zmrzlina / podľa ponuky / <i>Homemade icecream / as offered /</i>	

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 - kyslíčnik 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 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. / We would not recommend that pregnant women, children, women who are breastfeeding or people with low immunity will consume well not prepared meat

Adresa: Hotel Pošta**** Jasná, Demänovská dolina 72, 031 01 Liptovský Mikuláš

T: +421 44 29 1356 E: info@hotelposta.sk W: www.hotelposta.sk