

À LA CARTE MENU

PREDJEDLO / APPETIZER

80g/30g **Hovädzie carpaccio na listovom šalátiku s pomarančom, čučoriedkami a hoblinami parmezánu** 13,90 EUR /7/
Beef carpaccio with green salad, orange, blueberries and parmesan cheese

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso konzumovali deti, tehotné a dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.
It is not recommended to consume uncooked meat by children, pregnant, breastfeeding women and immunocompromised individuals.

175g **Hrianka zapekaná s paradajkovou salsou a ovčím syrom** 6,50 EUR /1,3,7/
Toasted bread baked with homemade tomato salsa and sheep cheese

POLIEVKA / SOUP

0,33l **Vývar z pečených sliepok s celestínskymi rezancami, trhaným mäsom a zeleninkou** 4,20 EUR /1,3,7,9/
Consommé from roast chicken with celestine noodles, chicken meat and vegetables

0,33l **Račí krém s nakladaným matjesom a čerstvým kôprom** 5,90 EUR /2,4,7/
Cream of crayfish with soused herring and fresh dill

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN MEALS

400g/150g **Grilované kuracie krídelká v chilli - medovej marináde s paradajkovou salsou, coleslaw šalátom a domácim chlebom** 12,90 EUR /1,3,7,9,10/
Grilled chicken wings glazed in chilli and honey sauce with salsa, fresh coleslaw and homemade bread

300g/100g **Cézar šalát s morčacím mäsom, slaninkou a sous – vide vajíčkom** 14,90 EUR /1,3,7,10/
Caesar salad with pan fried turkey, bacon and sous – vide egg

180g/200g **Šašlik z bravčovej panenky so slaninkou, šampiňónmi a pečenými zemiačikmi na bylinkách** 16,90 EUR /7/
Shashlik of pork tenderloin with bacon, mushrooms and baked potatoes on herbs

300g/200g **Grilovaná bravčová kotleta s barbecue omáčkou podávaná s baby zemiakmi opekanými na bylinkovom masle a čerstvým chrenom** 16,50 EUR /7,9,10/
Grilled pork chop with barbecue sauce served with pan fried baby potatoes and fresh horseradish

150g/200g	Víglašský teľací rezeň so zemiakovým šalátom s reďkovkou a hráškom Deep fried veal schnitzel served with potato radish and peas salad	16,90 EUR /1,3,7,10/
200g/200g	Hovädzí steak na zemiakovo - zelerovom pyr�e podávaný s restovanými baby zemiačikmi a grilovaným feniklom Fillet steak with potato and celery puree served with roasted baby potatoes and grilled fennel	27,90 EUR /7,9/
150g/200g	Špagety aglio e olio s kúskami hovädzej sviečkovice, sušenými paradajkami a hoblinami parmezánu Spaghetti aglio e olio with bits of beef fillet, sun-dried tomatoes and parmesan cheese	21,90 EUR /1,3,7/
150g/200g	Morský vlk na grile podávaný s batátmi plnenými cheddarom a bylinkami preliatymi limetkovou majonézou Grilled sea bass served with sweet jacket potato filled with herbs, cheddar cheese and topped with lime mayo	17,90 EUR /3,4,7/
150g/200g	Krémové rizoto s morskými plodmi a parmezánom Creamy seafood risotto with parmesan cheese	15,90 EUR /2,4,7/
300g	Listový šalát s granátovým jablkom a vinaigrettom, podávaný s vypráženou mozzarellou v panko strúhanke Seasonal salad with pomegranate and vinaigrette served with deep fried mozzarella cheese	13,90 EUR /1,3,7/

DEZERT / DESSERT

110g/50g	Čokoládové vulcano s jahodovým coulis a mascarpone – vanilkovým krémom Chocolate lava cake with strawberry coulis and mascarpone - vanilla cream	5,90 EUR /1,3,7,8/
150g/200g	Ananás marinovaný v mede, flambovaný na koňaku podávaný s domácou kokosovou zmrzlinou a ovocím Honey glazed pineapple flambéed with cognac, served with homemade coconut ice - cream and fresh fruit	8,90 EUR /7/
100g/50g	Domáca ľahaná štrúdlľa s ovocným pyr�e Homemade strudel with fruit puree	4,90 EUR /1,3,7,8/

Váha mäsa je uvedená v surovom stave. Kalkuloval: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Ceny sú vrátane 10% DPH,
platnosť jedálneho lístka je od 02.07.2024

Meat weight is listed in its raw state. Calculated by: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Price includes 10% VAT.
Price list is valid from 02.07.2024