

# À LA CARTE MENU

## STUDENÉ PREDJEDLO / APPETIZER

- 100g **Hovädzí tatarák s hriankami na želanie zákazníka** 13,90 EUR  
Beef tartar with toasts at the customer's request /1,3,7,10/  
Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.  
It is not recommended to consume uncooked meat and eggs by children, pregnant, breastfeeding women and immunocompromised individuals.  
Odporúčame kombinovať s / best match  
Hamšík winery, prosecco DOC Rosé Brut Millesimato, Taliansko, Extra Dry
- 150g **Baby hruška na ríbezľovom pyré** 6,90 EUR  
**s penou zo syra s modrou plesňou a medovými orechmi** /7,8/  
Petite pear with raspberry pureé and blue cheese mouse  
with honey glazed nuts  
Odporúčame kombinovať s / best match  
Hamšík winery, prosecco Treviso Spumante, Taliansko, Extra Dry
- 150g/90g **Poctivé mäsové studenô** 7,90 EUR  
**so šalátikom z červenej cibule a nakladanej kápie,** /1,3,7,9/  
**podávané s domácim chlebíkom**  
Traditional pork jelly with meat, red onion and bell pepper  
salad served with homemade bread  
Odporúčame kombinovať s / best match  
Santa Cristina, Pinot Grigio, Taliansko, suché

## POLIEVKA / SOUP

- 0,33l **Vývar z pečených sliepok s celestínskymi rezancami,** 4,20 EUR  
**trhaným mäsom a zeleninkou** /1,3,7,9/  
Consommé from roast chicken with celkestine noodles,  
chicken meat and vegetables
- 0,33l **Cibuľový krém so syrom s modrou plesňou** 4,90 EUR  
**a chlebovým chipsom** /1,3,7/  
Creamy onion soup with blue cheese and bread chips



**HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN MEALS**

- 180g/200g **Kuracie supreme plnený riccotou a bylinkam,  
na krémovom rizote s hubami a slaninovým chipsom** 15,90 EUR /7/  
Chicken supreme filled with ricotta and herbs  
served with creamy mushroom risotto and bacon crisp
- Odporúčame kombinovať s / best match  
Santa Cristina, Pinot Grigio, Región Friuli Vevzia Giulia, D.O.C., suché
- 200g/200g **Jemne zaúdené kačacie prsia,  
podávané na tekvicovom pyrre s restovaným ružičkovým kelom,  
karamelizovanou baby hruškou a ríbezľovým coulis** 15,90 EUR /7/  
Smokey fillet of duck with pumpkin pureé,  
pan fried brussel sprouts, caramelised baby pear and raspberry coulis
- Odporúčame kombinovať s / best match  
Elesko, Pálava 2, Malokarpatská oblasť, polosladké
- 400g/200g **Pečené rebrá marinované v pivnej melase  
s nakladanou zeleninou na kyslo a domácim chlebom** 16,90 EUR /1,3,7/  
Pork ribs marinated in beer molasses, served  
with pickled vegetables and homemade bread
- Odporúčame kombinovať s / best match  
Karpatská perla, 4 Živly, Malokarpatská oblasť
- 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
- Odporúčame kombinovať s / best match  
Domin & Kušický, Rulandské šedé BIO, Stredoslovenská oblasť, suché
- 150g/200g **Víglašský teľací rezeň s brusnicami  
a slovenským zemiakovým šalátom** 16,50 EUR /1,3,7/  
Viglas veal schnitzel with cranberries and sour potato salad
- Odporúčame kombinovať s / best match  
Karpatská Perla, Veltlínske zelené Ingle, Malokarpatská oblasť, suché



- 200g/200g **Steak z hovädzej sviečkovice na gaštanovom pyr ** 27,90 EUR  
**preliaty demi-glace s j germeistrom,** /7/  
**pod van  s opekan mi baby zemiakmi**  
 Fillet steak with chestnut pure  topped with j germeister demi-glace  
 served with roast baby potatoes
- Odpor came kombinovať s / best match  
 Norton, Barrel Select Mendoza, regi n Mendoza, such 
- 150g/200g **Jelenie rag  na pytliacky sp sob so zemiakov m krp a om** 16,90 EUR  
**a pikantn m bylinkov m Cr me fra che** /1,3,7/  
 Venison ragout with fried potato waffle  
 and home made spicy herb Cr me fra che
- Odpor came kombinovať s / best match  
 Santa Cristina, Chianti Superiore, regi n Tosk nsko, D.O.C.G., such 
- 150g/200g **Grilovan  losos s pomaran ovou om a kou** 17,90 EUR  
**a cuketovo mrkvov m gratinom** /3,4,7/  
 Grilled salmon served with orange sauce, zucchini and carrot gratin
- Odpor came kombinovať s / best match  
 Mrva & Stanko, Sauvignon, Malokarpatsk  oblasť, polosuch 
- 300g **Tagliatelle aglio e olio** 15,90 EUR  
**s restovan mi tigr mi krevetami na bylink ch** /1,2,3,7/  
 Tagliatelle aglio e olio with pan fried king prawns and herbs
- Odpor came kombinovať s / best match  
 Karpatsk  Perla, Cabernet Sauvignon ros , Malokarpatsk  oblasť, such 
- 300g ** al t z  ervenej  o ovice a belugy s bielou kapustou,** 12,90 EUR  
**kravsk m syrom v bylinkovej marin de** /1,3,7/  
**a ope en m dom c m chlebkom**  
 Red lentil and beluga salad with white cabbage,  
 local cow cheese in herbal marinade and toasted homemade bread
- Odpor came kombinovať s / best match  
 Vinidi, Dev n, Nitrianska oblasť, such 



**DEZERT / DESSERT**

110g/50g **Čokoládové vulcano s jahodovým coulis a mascarpone – vanilkovým krémom** 5,90 EUR  
/1,3,7,8/  
Chocolate lava cake with strawberry coulis and mascarpone - vanilla cream

Odporúčame kombinovať s / best match

Karpatská Perla, Aurélius, Malokarpatská oblasť, sladké

150g **Vanilkovo - tvarohový mousse s domácou orechovou sušienkou a coulis z lesného ovocia** 5,90 EUR  
/1,3,7,8/  
Vanilla mousse with homemade walnut biscuit and forest fruit coulis

Odporúčame kombinovať s / best match

Hamšík winery, Valdobbiadene Superiore Di Cartizze D.O.C.G., Taliansko, Dry

100g/50g **Domáca orechová štrúdl'a s ovocným pyr'e** 4,90 EUR  
/1,3,7,8/  
Homemade walnut strudel with fruit pure'e

Odporúčame kombinovať s / best match

Frtus Winery, Frankovka Modrá ros'e, Nitrianska oblasť, polosuch'e

**ZÁMOCKÝ SNACK / CASTLE SNACK**

400g **Výber syrov podávaný s medovými orieškami a hroznom** 19,90 EUR  
/1,7,8/  
Selection of artisanal cheeses served with honey-roasted nuts and grapes

100g **Pražené mandle** 3,90 EUR  
/8/  
Roasted almonds

100g/50g **Batátové hranolky s bylinkovým dipom** 3,90 EUR  
/7,9/  
Sweet potato french fries with herb dip

Váha mäsa je uvedená v surovom stave. Kalkuloval: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Ceny sú vrátane 10% DPH, platnosť jedálneho lístka je od 29.12.2023

Meat weight is listed in its raw state. Calculated by: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Price includes 10% VAT. Price list is valid from 29.12.2023

