

# À LA CARTE MENU



## PREDJEDLO / APPETIZER

- 80g/30g **Hovädzie carpaccio na listovom šalátiku s hruškovo – jablkovým chutney** 13,90 EUR /7/  
Beef carpaccio with green salad and pear and apple chutney
- 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.
- 240g **Domáca hrianka zapekaná s hubami a bryndzou** 6,50 EUR /1,3,7/  
Toasted homemade bread baked with mushrooms and sheep cheese

## POLIEVKA / SOUP

- 0,33l **Vývar z pečených sliepok s celestínskymi rezancami, trhaným mäsom a zeleninkou** 4,50 EUR /1,3,7,9/  
Consommé from roast chicken with celestine noodles, chicken meat and vegetables
- 0,33l **Topinamburový krém s chlebovým chipsom, slaninkou a bylinkovým pestom** 5,90 EUR /1,3,7/  
Cream of topinambur with bread chips, bacon and herb pesto

## HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN MEALS

- 250g/200g **Kačacie prsia sous-vide na krémovom tekvicovom rizote s parmezánom** 21,90 EUR /7/  
Sous-vide duck breast with creamy pumpkin risotto and parmesan cheese
- 250g/180g **Konfitované kačacie stehno s lokšou a červenou kapustou** 20,90 EUR /1,3,7/  
Traditional confit leg of duck with potato pancake and red cabbage
- 180g/200g **Šašlik z bravčovej panenky so slaninkou, šampiňónmi a pečenými zemiačikmi na bylinkách** 17,90 EUR /7/  
Shashlik of pork tenderloin with bacon, mushrooms and baked potatoes on herbs
- 150g/200g **Víglašský teľací rezeň so slovenským zemiakovým šalátom** 16,90 EUR /1,3,7,10/  
Deep fried veal schnitzel served with traditional potato salad

300g/200g	<b>Entercote steak preliaty omáčkou z jalovca podávaný s batátovými hranolkami a romanesccom</b> Entercote steak with juniper sauce, served with sweet potato fries and romanescoco	29,90 EUR /7/
200g/200g	<b>Ragú z daniela na brusniciach a víne, s kelovo - slaninovým muffinom</b> Fallow deer stew with cranberries and red wine served with cabbage and bacon muffin,	20,90 EUR /1,3,7/
150g/200g	<b>Jelení chrbát sous – vide s tekvicovým pyrém a cibuľovým džemom</b> Sous – vide fillet of venison with pumpkin pureé and onion chutney	22,90 EUR /7/
150g/200g	<b>Grilovaný zubáč so zemiakovo - cviklovou štrúdlou a chorizo omáčkou</b> Grilled pikeperch with potato and beetroot strudel and chorizo sauce	19,90 EUR /1,3,4,7/
300g	<b>Domáce tekvicové gnocchi s hubami a restovanými gaštanmi, posypané parmezánom</b> Homemade pumpkin gnocchi with mushrooms, pan fried chestnut and parmesan	13,90 EUR /1,3,7/
300g	<b>Listový šalát s pečenou cviklou, kozím syrom a medovými orieškami</b> Green salad with roast beetroot, goat's cheese and honey glazed nuts	14,90 EUR /7,8/

## DEZERT / DESSERT

110g/50g	<b>Čokoládové vulcano s jahodovým coulis a mascarpone – vanilkovým krémom</b> Chocolate lava cake with strawberry coulis and mascarpone - vanilla cream	5,90 EUR /1,3,7,8/
170g	<b>Parená buchta s vanilkovým krémom a grilovanou slivkou</b> Steamed dumpling with vanilla cream and grilled plum	7,90 EUR /1,3,7/
100g/50g	<b>Domáca ľahaná štrúdlä s ovocným pyrém</b> Homemade strudel with fruit pureé	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 02.10.2024

Meat weight is listed in its raw state. Calculated by: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Price includes 10% VAT. Price list is valid from 02.10.2024

## ZOZNAM ALERGÉNOV

(na základe nariadenia EÚ 1169/2011)

1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok), konkrétne pšenica obyčajná, raž, jačmeň, ovos, pšenica špalda, cirok alebo ich hybridné odrody, a výrobky z nich.
2. Kôrovce a výrobky z kôrovcov.
3. Vajcia a výrobky z vajec.
4. Ryby a výrobky z rýb
5. Arašidy a výrobky z arašidov.
6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov
7. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy).
8. Orechy, konkrétne mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové oriešky (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu oriešky (*Anacardium occidentale*), pekanové orechy [*Carya illinoensis* (Wangenh.) Koch], brazílske orechy (*Bertholletia excelsa*), pistáciové oriešky (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich okrem orechov používaných na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.
9. Zeler a výrobky zo zeleru.
10. Horčica a výrobky z horčice.
11. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO<sub>2</sub>, ktoré sa majú počítať pri výrobkoch určených na priamu konzumáciu alebo po obnovení podľa pokynov výrobcov.
13. Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu.
14. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov.

## PÔVOD MÄSA

### ORIGIN OF MEAT

Mäso, ktoré pripravujeme v našej reštaurácii, pochádza od slovenských, ale aj zahraničných dodávateľov.

Sliepky pochádzajú zo slovenských chovov, kačacie prsia z Maďarska a kačacie stehná majú pôvod v Bulharsku. Hovädzia sviečkovica, hovädzia roštenka a bravčové mäso pochádzajú zo slovenského chovu od nášho overeného dodávateľa. Divina má pôvod na Slovensku a v Čechách, telacie mäso pochádza z Holandska.

The meat we prepare in our restaurant comes from Slovak and foreign suppliers.

Chickens come from Slovakian farms, duck breasts from Hungary and duck legs from Bulgaria. Beef tenderloin, beef roast and pork come from Slovakian breeding from our verified supplier. Venison originates from Slovakia and the Czech Republic; veal comes from the Netherlands.