

# 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 dojčiacie 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

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

Hamšík winery, prosecco Treviso Spumante, Taliansko, Extra Dry

100g/90g **Restovaná kačacia pečeň s lokšou** 6,90 EUR  
**a slivkovo-cibuľovým chutnají** /1,3,7/  
Pan fried duck liver with potato pancake and plum and onion chutney

Odporúčame kombinovať s

Pavelka, Tramín červený, Malokarpatská oblasť, polosuché

## 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 **Tekvicový krém s trhaným feta syrom** 4,90 EUR  
**a opraženými tekvicovými semenami** /7/  
Cream of pumpkin soup with feta cheese nad roast pumpkin seeds



## 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  
Santa Cristina, Pinot Grigio, Región Friuli Vevzia Giulia, D.O.C., suché

250g/180g **Konfitované kačacie stehno s červenou kapustou  
a zemiakovou lokšou** 17,90 EUR /1,3,7/  
Confit leg of duck with red cabbage and potato pancake

Odporúčame kombinovať s  
Pavelka, Frankovka Modrá, Malokarpatská oblasť, suché

200g/200g **Jemne zaúdené kačacie prsia,  
podávané na tekvicovom pyrė 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  
Elesko, Pálava 2, Malokarpatská oblasť, polosladké

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  
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 salat

Odporúčame kombinovať s  
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  
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  
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  
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  
Karpatsk  Perla, Cabernet Sauvignon ros , Malokarpatsk  oblasť, such 
- 300g **Jesenn  šal tik s marinovanou cviklou,** 14,90 EUR  
**opekan mi jablkami, orechmi a grilovan m o tiepkom** /7,8/  
Autumn style salad with marinated beetroot, pan fried apples,  
nuts and grilled sheep cheese
- Odpor came kombinovať s  
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  
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  
Hamšík winery, Valdobbiadene Superiore Di Cartizze D.O.C.G., Taliansko, Dry

100g/50g **Domáca orechová štrúdlia s ovocným pyrém** 4,90 EUR  
/1,3,7,8/  
Homemade walnut strudel with fruit pureé

Odporúčame kombinovať s  
Frtus Winery, Frankovka Modrá rosé, Nitrianska oblasť, polosuché

**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 03.10.2023

Meat weight is listed in its raw state. Calculated by: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Price includes 10% VAT.  
Price list is valid from 03.10.2023

