



MENU

À la carte

STUDENÉ PREDJEDLÁ/COLD STARTERS

70 g	Bryndzový tartar s domácim cibuľovým chlebom a pyrė z údenej pečenej papriky (1,7) <i>Cheep cheese tartar with home-made onion bread and smoked-red pepper puree (1,7)</i>	4,90 €
150 g	Malý rukolový šalát s flambovanými slivkami a buffalo mozzarellou <i>Small rucola salad with flambé plums and buffalo mozzarella</i>	6,50 €
90 g	Grilované krevety PIL PIL s bagetou a olivovou tapenádou (1,4) <i>Grilled shrimps PIL PIL with baguette and olive tapenade (1,4)</i>	9,50 €

POLIEVKY/SOUPS

0,22 L	Slepačí vývar (1,3) <i>Chicken broth (1,3)</i>	2,90 €
0,22 L	Mrkvové cappuccino s koriandrovou espumou (7) <i>Carrot cappuccino with coriander espuma (7)</i>	3,50 €
0,3 L	Thajská polievka s kuracím mäsom v tempure a ryžovými rezancami (3) <i>Thai soup with tempered chicken meat and rice cuts (3)</i>	4,90 €

HLAVNÉ JEDLÁ/MAIN DISHES

150 g	Kuracie caprese s bylinkovou krustou, zemiakový gratin a korenistá omáčka /pôvod mäsa: Slovensko, Topoľčany/ (3,7) <i>Chicken caprese with herb crust, potato gratin and spicy sauce /origin of meat: Slovakia, Topoľčany/ (3,7)</i>	10,00 €
200 g	Konfitovaná bravčová panenka s cviklovým pyrė, hribovou redukciou a žemľovým suflė /pôvod mäsa: Slovensko/ (1,7) <i>Confit pork tenderloin with curly purée, mushroom reduction and grooming souffle /origin of meat: Slovakia/ (1,7)</i>	12,00 €
200 g	Bravčové líčka s pečenými zemiakmi, cesnakovým krémom a redukciou z čierneho piva /pôvod mäsa: Slovensko/ (1, 7) <i>Pork cheeks with roasted potatoes, garlic cream and reduction of dark beer /origin of meat: Slovakia/ (1,7)</i>	9,90 €
200 g	Viedenský telací rezeň s petržlenovými zemiakmi a brusnicami (1,3,7) <i>Calf „Wiener Schnitzel“ with parsley potatoes and cranberries (1,3,7)</i>	14,00 €
200 g	Pečený zubáč s bazalkovým pyrė a konkasė ratatouille (4,7) <i>Baked zander with basil puree and concasė ratatouille (4,7)</i>	14,50 €
350 g	/100 g/ Pappardelle di manzo (1,3,7) <i>/100 g/ Pappardelle di manzo (1,3,7)</i>	14,50 €
350 g	Rizoto „Gorgonzola“ s cukrovým hráškom (7) <i>Risotto „Gorgonzola“ with sugar peas (7)</i>	8,50 €



STEAKY/STEAKS

/Pôvod hovädzieho mäsa: Bio farma Turie, 21 dní odležané mäso/
/Origin of meat: Bio farm Turie, 21 days uncooked meat/

200 g	Rump steak (7)	14,50 €
500 g	Rib eye steak s kosťou (7) <i>Rib eye steak with bone (7)</i>	22,50 €
250 g	Rib eye bez kosti (7) <i>Rib eye without bone (7)</i>	17,90 €
200 g	Steak z hovädzej sviečkovice (7) <i>Beef sirloin steak (7)</i>	17,90 €
300 g	Steak z hovädzej sviečkovice na lávovom kameni <i>Beef sirloin steak on lava stone</i>	22,50 €

STEAKOVÉ OMÁČKY/STEAK SAUCES

50 g	Demi glace	1,90 €
50 g	Omáčka zo zeleného korenia (7) <i>Green pepper sauce (7)</i>	1,90 €
50 g	Dubáková (7) <i>Spring boletus sauce (7)</i>	1,90 €

ŠALÁTY/SALADS

150 g	Miešaný zeleninový šalát so syrom Feta (7) <i>Mixed vegetable salad with Feta cheese (7)</i>	4,90 €
200 g	/100 g/ Miešaný listový buket s hovädzím filé zo sviečkovice (7) <i>/100 g/ Mixed leaf bouquet with beef fillet from sirloin (7)</i>	12,90 €

PRÍLOHY/SIDE DISHES

200 g	Varené zemiaky (7) / <i>Boiled potatoes (7)</i>	2,00 €
200 g	Pečené zemiaky / <i>Baked potatoes</i>	2,00 €
150 g	Zemiakové hranolčeky / <i>Potato fries</i>	2,00 €
200 g	Dusená ryža / <i>Steamed rice</i>	2,00 €
200 g	Grilovaná zelenina / <i>Grilled vegetable</i>	2,90 €

DEZERTY/ DESSERTS

70 g	Čokoládový fondant s mangovým pyré (1,3,7) <i>Chocolate fondant with mango puree (7)</i>	4,90 €
150 g	Palacinka „Crepe suze“ (1, 3, 7) <i>Pancake „Crepe suze“ (1, 3, 7)</i> Výber z domácich tort (1, 3, 7) <i>Homemade deserts (1, 3, 7)</i>	4,90 €



Zoznam alergénov/allergens:

1. Obilniny obsahujúce lepok/*Cereals containing gluten*, 2. Kôrovce/*Crustaceans*, 3. Vajcia/*Eggs*, 4. Ryby/*Fish*,
5. Arašidy/*Peanuts*, 6. Sójové zrná/*Soy beans*, 7. Mlieko/*Milk*,
8. Orechy/*Nuts*, 9. Zeler/*Celery*, 10. Horčica/*Mustard*, 11. Sezamové semená/*Sesame seeds*, 12. Oxid siričitý a siričitany
v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10mg/l/*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/kg
or 10mg/l*, 13. Vlčí bob/*Blue pea*, 14. Mäkkýše/*Shellfish*

GMO (geneticky modifikované organizmy) sa pri príprave pokrmov vyrobených v našej kuchyni nevyskytujú.
GMO (genetically modified organisms) do not appear in the preparation of food made in our kitchen.

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave. / *Weight of the meat is reported in the raw state.*

Ceny sú platné od 06.08.2018
Prices are valid from 06.08.2018

Jedálny lístok zostavil/*The menu prepared*
Šéfkuchár/*chef* Roman Remiš