

DEGUSTAČNÉ MENU ŠÉFKUCHÁRA / TASTING MENU 35,50 €
DEGUSTAČNÉ MENU VÍN / TASTING WINE MENU 15,00 €

Bortolomiol/Veneto

Prior valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut - 8cl

Biele suché - *white dry* - N.V.

80g **Syrový nákyp s nakladanou cviklou a tekvicou**
Cheese soufflé with pickled beetroot and pumpkin
(1,3,7,12) 

Chateau Rúbaň – Noria - 8cl

Biele polosuché – *white semidry* – 2016

200ml **Krém z pečených gaštanov s maslovými pukancami**
Cream of roasted chestnut with butter popcorn (7)  

Peter Podola – Breslava - 8cl

Biele suché – *white dry* – 2016

120g **Divá kačica s glazovanou hruškou, orieškovou knedľou a brusnicovo-vínovou penou**
Wild duck with glazed pear, nutty dumpling and cranberry-wine froth
(1,3,7,8,12)

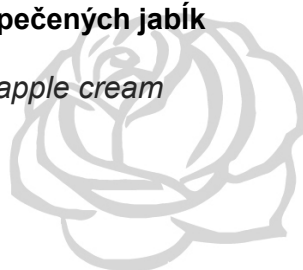
Marvla Tindo – Murum - 8cl

Červené suché – *red dry* - 2013

100g **Štrúdl'a z bieleho a modrého maku s krémom z pečených jabĺk a lieskovcová zmrzlina**
White and blue poppy seed strudel with roasted apple cream and hazelnut ice cream (1,3,7,8)

Žitavské vinice – Veltlínske zelené - 8cl

Biele sladké – *white sweet* - 2015



PREDJEDLÁ A POLIEVKY






STARTERS AND SOUPS

- 80g **Marinovaný pstruh lososovitý s jablkovo-chrenovým šalátikom** 7,40 €
Marinated salmon trout with apple and horse radish salad
(4,7,10) 
- 80g **Grilovaná kačacia pečeň, hroznové želé a brioška so sušeným ovocím** 10,50 €
Grilled foie gras, grape jelly and dried fruit brioche
(1,3,7,12)
- 80g **Jelenia paštéta s brusnicami, dulou a cibuľovým pagáčom** 9,30 €
Deer pate with cranberries, quince and onion bun
(1,3,7)
- 100g **Klasický hovädzí tatarák (black angus)** 14,30 €
Classic steak tartare (Black Angus) (1,3,10,12)
Neodporúča sa, aby tepelne neopracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou
Recommendation: uncooked meat and eggs shouldn't be consumed by children, pregnant and nursing woman or people with weakened immunity
- 250ml **Hovädzí vývar so zeleninou, domácimi rezancami alebo pečňovými knedličkami** 3,10 €
Beef consommé with vegetable, homemade noodles or liver dumplings (1,3,7,9)
- 250ml **Tekvicový krém so semiačkovým čipsom a olejom** 4,60 €
Cream of pumpkin with pumpkin seed crisp and oil
(1,7) 
- 250ml **Polievka dňa** 3,10 €
Soup of the day



ŠALÁTY A CESTOVINY

SALADS AND PASTA

- 250g **Listový šalát s pečeným syrom brie, jablkom, hroznom a medovo-horčicovým dresingom** 10,70 €
Green salad with roasted brie cheese, apple, grape and honey-mustard dressing (7,10)  
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 14,80 €
/160g **a grilovanými krevetami**
Caesar salad with parmesan croutons and grilled prawns (1,2,3,4,7,10)
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 12,10 €
/200g **a prsiami z kukuričného kurat'a**
Caesar salad with parmesan croutons and grilled corn chicken breast (1,3,4,7,10)
- 250g **Bryndzové halušky so slaninou** 8,10 €
Traditional Slovak sheep cheese dumplings with fried bacon (1,3,7)
- 250g **Šafranové tagliatelle so špenátom, mascarpone a pečenou tekvicou** 10,60 €
Saffron tagliatelle with spinach, mascarpone and roasted pumpkin (1,3,7) 
- 250g **Krémové dubákové rizoto s hoblinami parmezánu** 13,30 €
Cep mushroom risotto with parmesan shavings (7,12)  





HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSES

- 150g **Grilovaný zubáč s romanescom, horčicovým maslom a cviklovou penou** 14,60 €
Grilled pike perch with romanesco broccoli, mustard butter and beetroot froth (4,7,10) 
- 150g **Halibut sous vide, šafranová omáčka, špenát a pečená mrkva** 16,30 €
Sous vide halibut with saffron sauce, spinach and baked carrot (4,7,12) 
- 180g **Kuracie prsia (suprémie) na tekvicovom rizote s modrým syrom a píniovými orieškami** 13,50 €
Chicken breast (suprémie) with pumpkin and blue cheese risotto, pine nuts (7,8,12) 
- 250g **Konfitovaná kačacia roláda na červenej kapuste s domácimi lokšami alebo knedľou** 15,60 €
Duck roulade confit with red cabbage, homemade lokshe or homemade dumpling (1,3,7)
- 150g **Teľacia hrud' na čiernom pive, dusený kel a cícerovo-cesnakové ragú** 12,60 €
Roasted veal breast in dark beer, steamed savoy cabbage and chickpea-garlic ragout (7,12) 
- 150g **Jahňací krk sous vide s penou z pečenej cibule, zemiačikmi a cviklou** 13,80 €
Sous vide lamb neck with roasted onion mousse, baby potatoes and beetroot (7) 







- | | | |
|------|---|---------|
| 150g | Bravčová panenská s opečenou cibuľou a dubákové lasagne
<i>Pork tenderloin with roasted onion and cep mushroom lasagne (1,3,7,12)</i> | 12,60 € |
| 150g | Jelení chrbát sous vide na brusnicovej omáčke, glazované gaštany a šúl'ance
<i>Saddle of deer sous vide with cranberry sauce, glazed chestnut and homemade potato gnocchi (1,3,7,12)</i> | 17,40 € |
| 200g | Vyprážený teľací rezeň so zemiakovým šalátom
<i>Veal Wiener schnitzel with potato onion salad (1,3,7,10)</i> | 15,80 € |
| 200g | Vysoký roštenec s pečeným zemiakom, údenou tekvicou a poľníčkom (black angus)
<i>Grilled rib eye steak with roasted potato, smoked pumpkin and lamb lettuce (Black Angus) (7) </i> | 21,20 € |
| 150g | Steak z hovädzej sviečkovej s krémovými zemiakmi, pórom a slaninou (black angus)
<i>Fillet steak with creamy potatoes, leek and bacon (Black Angus) (7) </i> | 21,80 € |

Na požiadanie Vám steak pripravíme aj v gramáži a s omáčkou podľa dennej ponuky: 200g – 27,10 €, 300g – 36,80 €, 400g – 45,60 €

*On request we can serve Steaks also by grams and a choice of sauces:
200g – 27,10 €, 300g – 36,80 €, 400g – 45,60 €*

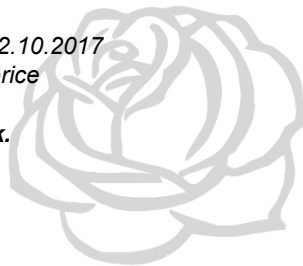


DEZERTY DESERTS

- 100g **Chladená čokoládová terina s hruškou
a medovým plátkom** 4,60 €
Cold chocolate terrine with pear and honey comb (7,12) 
- 100g **Gaštanové Crème brûlée so slivkovým kompótom
a mrveničkou z tonka fazuliek** 4,20 €
*Chestnut Crème brûlée with plum compote
and tonka bean crumble (1,3,7,12)*
- 30ml **Výber domácich sorbetov a zmrzlín** 1,20 €
Selection of homemade sorbets and ice cream (3,5,7,8,12) 
- 120g **Syrový tanier s hruškovým džemom** 8,60 €
Cheese plate with homemade pear jam (7,12)  

S diétnymi požiadavkami sa obráťte, prosím, na náš personál.
Hmotnosť mäsa v jedlách je uvedená v surovom stave.
Ceny sú uvedené v Eurách, vrátane 20% DPH, platné odo dňa 02.10.2017
Polovičné porcie sa účtujú 75% z ceny jedla.
V cene nie je zahrnutý servisný poplatok.
Vypracoval Executive Chef Štefan Bendák.

*For all dietary requirements, please, ask your waiter.
Weight of meat is given in raw state.
All prices are in Euro including 20% VAT valid from 02.10.2017
Half portions are charged at 75% of the menu price
Service charge is not included in price.
Created by Executive Chef Štefan Bendák.*



Jedlá v našom jedálnom lístku môžu obsahovať niektoré z nasledujúcich alergénov, ktoré sú uvedené podľa skupín pri každom názve jedla.

- 1.obilniny obsahujúce lepok, 2.kôrovce a výrobky z nich, 3.vajcia a výrobky z nich,
- 4.ryby a výrobky z nich, 5.arašidy a výrobky z nich, 6.sójové zrná a výrobky z nich,
- 7.mlieko a výrobky z neho,
- 8.orechy, (všetky druhy orechov), 9.zeler a výrobky z neho, 10.horčica a výrobky z nej,
- 11.sezamové semená a výrobky z nich, 12.oxid siričitý a siričitany, 13.vlčí bôb a výrobky z neho,14.mäkkýše a výrobky z nich

Dishes in our menu can include any of the following allergens they are listed according to the name of each food group.

- 1. cereals containing gluten, 2. crustaceans and products made from them, 3. eggs and egg products from them, 4. fish and products from them, 5. peanuts and products thereof 6. soybeans and products made from them, 7. milk and milk products,*
- 8. nuts, (all kinds of nuts) 9. celery and products thereof, 10. mustard and products thereof, 11. sesame seeds and products thereof, 12. sulphur dioxide and sulphites,*
- 13. Lupin and products thereof, 14. molluscs and products thereof*



vegetariánske jedlo – *vegetarian dish*



bezlepkové jedlo – *gluten-free dish*

