

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 **Krokетка z kozieho syra s marinovanou baby cviklou**
Goat cheese croquette with marinated baby beetroot
(1,3,7) 


Myslík – Rulandské biele - 8cl

Biele polosuché – *white semidry* – 2015

80g **Zapekané slimáky s rajčínovým tatarákom a biela rajčínová polievka**
Snails with tomato tartare and white tomato soup (7,14)



Víno Rariga – Cabernet Sauvignon Rosé - 8cl

Ružové polosuché – *rosé semidry* – 2016

150g **Perlička s omáčkou z kačacej pečienky, zemiaky pečené v pahrebe, restované kúriatka a rajčínový prach**
Roasted quail with foie gras sauce, ember-baked potatoes, pan fried chanterelle mushrooms and potato dust (3,7) 

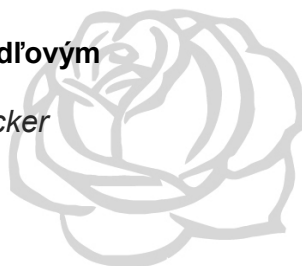
Žitavské vinice – Pálava - 8cl

Biele suché – *white dry* - 2015

100g **Melónové variácie s verbenovým krémom, mandľovým krekrom a bazovou penou (espumou)**
Melon varieties with verbena cream, almond cracker and elderflower espuma (3,7,8)  





Mojmírovce – Sauvignon - 8cl

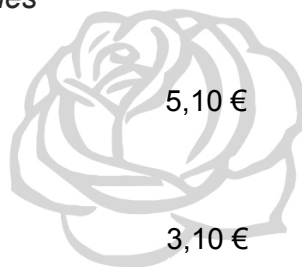
Biele polosuché – *white semidry* - 2015



PREDJEDLÁ A POLIEVKY

STARTERS AND SOUPS

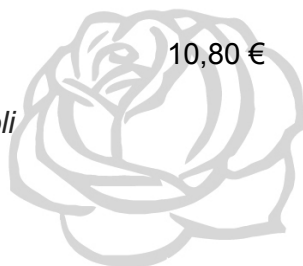
- 60g **Hovädzie carpaccio s artičokami a parmezánom** 10,90 €
Beef carpaccio with artichokes and parmesan
(7) 
- 80g **Terina z kačacej pečienky s višňami v portskom víne a oriešková brioška** 9,50 €
Duck foie gras terrine with sour cherries in port wine sauce and nut brioche (1,3,7,8,12)
- 80g **Údený pstruh s rukolovým aioli a pečenou paprikou** 6,30 €
Smoked trout with arugula aioli and roasted peppers
(3,4,10) 
- 100g **Klasický hovädzí tatarák (black angus)** 14,10 €
Classic steak tartare (Black Angus) (1,10,12)
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 fridátni** 3,10 €
Beef consommé with vegetable, homemade noodles or sliced pancake (1,3,7,9)
- 250ml **Krém z kuriatok s majoránkovým olejom** 5,10 €
Creamy chanterelle mushroom soup with marjoram oil (7)  
- 250ml **Polievka dňa** 3,10 €
Soup of the day



ŠALÁTY A CESTOVINY

SALADS AND PASTA

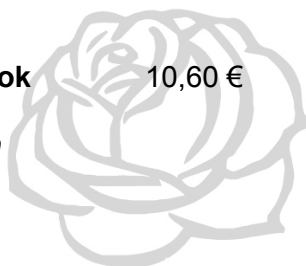
- 250g **Letné lístky s grilovaným syrom, nektárinkami, pistáciami a mäťou** 10,30 €
Summer leaf salad with grilled cheese, nectarines, pistachios and mint (7,8)  
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 14,50 €
/160g **a grilovanými krevetami**
Caesar salad with parmesan croutons and grilled prawns (1,2,3,4,7,10)
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 11,80 €
/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 **Čierne rizoto s račím mäsom a bôbom (fava fazule) na kréme z pečených papriek** 11,80 €
Black risotto with crayfish and fava beans on roasted pepper cream (2,7,12) 
- 250g **Ravioly plnené kúriatkami a sušenými rajčinami na špenátovom kréme** 10,80 €
Chanterelle mushroom and sundried tomato ravioli with spinach cream (1,3,7) 



HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSES

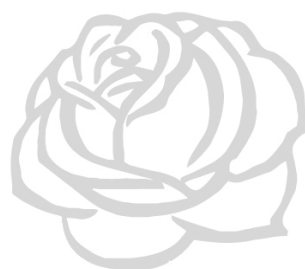
- 150g **Štika sous vide s cuketovými plackami, restovaná vodnica a bylinkový crème fraiche** 14,80 €
Pike sous vide with zucchini fritters, pan fried turnip and herb crème fraiche (3,4,7) 
- 150g **Grilovaná pražma s caponatom (baklažánový šalát) a ražnými krutónmi** 18,90 €
Grilled bream with caponara (aubergine salad) and rye croutons (1,4,12)
- 180g **Kuracie prsia (suprême) na kukuricovom pyré, restovaná stonková brokolica a cherry rajčiny** 14,90 €
Chicken supreme with sweet corn purée, pan fried stems broccoli and cherry tomatoes 
- 150g **Králičí chrbát v slanine so zelenou fazuľkou a pečené sladké zemiaky** 10,60 €
Loin of rabbit in bacon with green beans and baked sweet potatoes 
- 150g **Diviačie karé (sous vide) na černicovej omáčke s mandľovo-zemiakovou kašou** 15,30 €
Wild boar sous vide with blackberry sauce and almond mashed potatoes (7,8,12) 
- 150g **Grilovaná bravčová panenská, paprikáš z kuriatok a špenátové tagliatelle** 10,60 €
Grilled pork tenderloin with chanterelle paprikash and spinach tagliatelle (1,3,7)




- 150g **Rolované jahňacie kolienko s našľahanou fetou a hráškovovo-bôbové ragú** 15,10 €
Rolled lamb shank with whipped feta and green pea fava beans ragout (7,12) 🌿
- 200g **Vyprážený teľací rezeň so zemiakovým šalátom** 15,80 €
Veal Wiener schnitzel with potato onion salad (1,3,7,9,10)
- 200g **Vysoký roštenec so zemiakovým fondantom a pažitkovou penou (black angus)** 21,20 €
Grilled rib eye steak with fondant potatoes and chive froth (Black Angus) (7) 🌿
- 150g **Steak z hovädzej sviečkovej s grilovanou baby zeleninou a pistáciovým pestom (black angus)** 21,80 €
Filet steak with grilled baby vegetables and pistachio pesto (Black Angus) (7,8) 🌿

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 €*

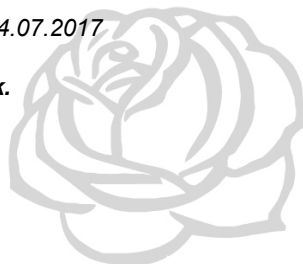


DEZERTY
DESSERTS

- 100g **Pláty lístkového cesta (Mille-feuille) s penou z bielej čokolády a levandule, marhuľový sorbet** 4,50 €
Mille-feuille with white chocolate-lavender mousse and apricot sorbet (1,3,7,12)
- 100g **Pistáciový cheesecake s višňami v merlot sirupe** 4,80 €
Pistachio cheesecake with sour cherry in merlot syrup (3,7,8,12) 
- 30ml **Výber domácich sorbetov a zmrzlín** 1,20 €
Selection of homemade sorbets and ice cream (3,5,7,8,12) 
- 120g **Sýrový tanier s domácim figovým džemom** 8,60 €
Cheese plate with homemade fig 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 04.07.2017
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 04.07.2017.
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*

