

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

Collalto, Conegliano Valdobbiadene, Prosecco superiore
D.C.O.G Millesimato Brut San Salvatore 2017 - 8cl
Biele suché - *white dry* - *N.V.*

80g **Šalátik z baby cvikle s marinovaným pstruhom a chrenom**
Baby beetroot salad with marinated trout and horseradish (4) 

Frtus Winery – Pesecká leánka - 8cl
Biele suché – *white dry* – 2016

80g **Opečené zemiakové gnocchi, špenátové pyrė a sušený žltok**
Roasted potato gnocchi with spinach purée and dried egg yolk (1,3,7) 

Peter Podola – Breslava - 8cl
Biele suché / neskorý zber – *Late harvest / dry* – 2016

120g **Holub (sv), kúriatka a cuketa na masle, pyrė z violet zemiakov a chrumkavá cibúľa**
Pigeon (sv) with chanterelle mushrooms and zucchini on butter, violet potato purée and crunchy onion (1,7)

Mavín – Martin Pomfy – Selection Pinot noir - 8cl
Červené suché/ výber z hrozna – *red dry / grape selection* - 2012

100g **Levandulové crėme brűlée s marhuľami a čokoládou**
Lavender crėme brűlée with apricots and chocolate (3,7,12) 

Chateau Rúbaň – Mília - 8cl
Výber z hrozna / polosladké – *Grape selection / medium sweet* – 2016



PREDJEDLÁ A POLIEVKY

STARTERS AND SOUPS

- 80g **Rajčinový tarte tatin s mozzarellou a bazalkou** 6,80 €
Tomato tarte tatin with mozzarella and basil
(1,3,7) 
- 80g **Pečené raky s uhorkou, kyslou smotanou a kôprom** 7,20 €
Baked crayfish with cucumber, sour cream and dill
(2,7) 
- 80g **Šľahaný kozí syr s pistáciami na ražnom chlebe a višne v červenom víne** 4,10 €
Whipped goat cheese with pistachios on rye bread and red wine sour cherries
(1,7,8,12) 
- 100g **Klasický hovädzí tatarák (black angus)** 14,30 €
Classic steak tartare (Black Angus) (1,4,10)
Neodporúča sa, aby tepelne neopracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiacie 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 krupicovými knedličkami** 3,10 €
Beef consommé with vegetable, homemade noodles or semolina dumplings (1,3,7)
- 250ml **Kuriatková polievka s crème fraiche a pažítkovým olejom** 4,80 €
Chanterelle mushroom soup with crème fraiche and chive oil (7)  
- 250ml **Polievka dňa** 3,10 €
Soup of the day



ŠALÁTY A CESTOVINY

SALADS AND PASTA

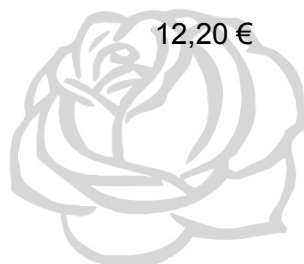
- 250g **Letné lístky s cícerovými plackami a kešu dresing s citrónom** 8,10 €
Summer leaf salad with chickpea fritters and cashew dressing with lemon (8)  
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 14,80 €
/160g **a grilovanými krevetami**
Caesar salad with parmesan croutons and grilled prawns (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 **Špenátové ravioli plnené kúriatkami na rajčinovom kréme s mascarpone** 10,20 €
Spinach ravioli stuffed with chanterelle mushrooms in tomato mascarpone cream (1,3,7) 
- 250g **Rizoto s plodmi mora, šafranom a petržlenom** 11,80 €
Sea food risotto with saffron and parsley (2,7,12,14) 



HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSES

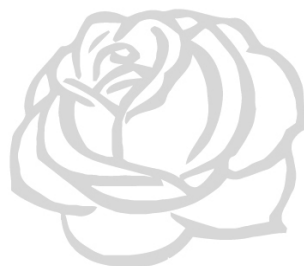
- 150g **Štuka (sv), omáčka z račích pancierov, karfiol a pečená karotka** 14,80 €
Pike (sv) with crayfish bisque, cauliflower and roasted carrots (2,4,7) 🌱
- 150g **Pečená pražma na sépiovom rizote a rajčinový tatarák** 15,90 €
Baked sea bream with black risotto and tomato tartar (4,7,12) 🌱
- 180g **Kuracie prsia (suprémie), pyrė zo sladkých zemiakov, stonková brokolica a rajčinový prach** 14,20 €
Chicken supreme with sweet potato purée, stalk broccoli and tomato dust (7) 🌱
- 150g **Králičí chrbát (sv) v slanine na prívarku z letnej tekvice s bôbom, ražná mrvenica** 10,80 €
Saddle of rabbit (sv) in bacon on creamed summer pumpkin with fava beans and rye crumbles (1,7)
- 150g **Jahňacie karé a bok plnený bylinkami, fazuľové struky a krém z údeného cesnaku** 16,60 €
Loin of lamb and flank stuffed with herbs, green beans and smoked garlic cream (1,3,7)
- 150g **Bravčová panenská na kuriatkovom ragú a špenátové knedličky** 12,20 €
Pork tenderloin with chanterelle mushroom ragout and spinach dumplings (1,3,7)





- 150g **Jelenie ragú na černiciach so slanou buchtou plnenou tvarohom** 16,50 €
Venison ragout with blackberries and cream cheese stuffed salty bun (1,3,7,12)
- 200g **Vyprážený teľací rezeň so zemiakovým šalátom** 15,80 €
Veal Wiener schnitzel with potato onion salad (1,3,7,10)
- 200g **Vysoký roštenec s kukuricou pečenou v bylinkovom masle (black angus)** 21,90 €
Grilled rib eye steak with herb butter roasted corn (Black Angus) (7,10) 
- 150g **Steak z hovädzej sviečkovej s grilovanou sezónnou zeleninou (black angus)** 22,10 €
Filet steak with grilled seasonal vegetables (Black Angus) 

Na požiadanie Vám steak pripravíme aj v gramáži a s omáčkou podľa dennej ponuky: 200g – 27,30 €, 300g – 38,00 €, 400g – 48,10 €

*On request we can serve Steaks also by grams and a choice of sauces:
200g – 27,30 €, 300g – 38,00 €, 400g – 48,10 €*



DEZERTY
DESERTS

100g	Letné ovocie s citrónovou omáčkou a štrúdl'ovým plátom <i>Summer fruit with lemon curd and puff pastry (1,3,7)</i>	4,90 €
100g	Višňový cheesecake s amaretti keksíkom s verbenovým gélom <i>Sour cherry cheesecake with amaretto biscuit and verbena gel (1,3,7)</i>	5,20 €
30ml	Výber domácich sorbetov a zmrzlín <i>Selection of homemade sorbets and ice cream (3,5,7,8,12) </i>	1,20 €
120g	Syrový tanier s figovým džemom <i>Cheese plate with fig jam (7,12) </i>	8,60 €

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 02.07.2018
V cene nie je zahrnutý servisný poplatok.

Vypracoval Executive Chef Štefan Bend'ák.

*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 02.07.2018
Service charge is not included in price.
Created by Executive Chef Štefan Bend'ák.*



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*

