

**DEGUSTAČNÉ MENU ŠÉFKUCHÁRA / TASTING MENU**  
**DEGUSTAČNÉ MENU VÍN / TASTING WINE MENU**

36,00 €

16,60 €

**Prosecco Spumante Extra Dry / Borgo Magredo**  
**Friuli-Venezia Giulia 8cl**  
*Biele extra suché / white extra dry / N.V.*

60g **Údené kačacie prsia na zelerovom pyrú, nakladanej tekvici a kumquat**  
*Smoked Duck Breast served with Celery Purée, Pickled Pumpkin and Kumquats*  
**Cabernet Sauvignon / VPS Pavelka / 8cl**  
*Červené suché / Dry red wine / 2010*

200ml **Gaštanová krémová polievka s hľuzovkovou arómou**  
*Cream of Chestnut Soup with Truffle Aroma*  
**Sauvignon Blanc / Santa Rita 120 /8cl**  
*Biele suché / Dry white wine / 2010*

80g **Ravioli nero plnené krevetami a špenátom na krevetovej omáčke**  
*Shrimps and Spinach Filled Ravioli Served with Shrimp Sauce*  
**Rosado / Bodegas Marqués De Cáceres / Rioja / 8cl**  
*Rosé suché / Rosé dry wine / 2009*

180g **Prsia z kukuričného kurat'a na pomarančovom fenikli s krémovou parmezánovou polentou**  
*Orange Fennel Free Range Chicken Breast served with creamy parmesan polenta*  
**Radošinský Klevner / Pivnica Radošina / 8 cl**  
*Biele suché / Dry white wine / 2009*

120g **Nákyp a mousse z perníka so želé z grepu a sušených sliviek**  
*Gingerbread Pudding Cake and Gingerbread Mousse*  
*with Grapefruit Jelly and Prunes*  
**Lipovina Sur Lie / Tokaj Macik / 8 cl**  
*Biele polosuché / White demi sweet wine / 2008*



## STUDENÉ PREDJEDLÁ

### COLD STARTERS

- 100g **Domáci pácovaný losos a tatarák z čerstvého lososa s limetou** 6,20 €  
*Fresh Salmon Tartar with Homemade Marinated Salmon and Lime*
- 75g **Údené kačacie prsia na zelerovom pyrė, nakladanej tekvici a kumquat** 7,60 €  
*Smoked Duck Breast served with Celery Purée, Pickled Pumpkin and Kumquats*
- 90g **Carpaccio z mladej srnky s hľuzovkovou arómou, krémovými hříbmi a so želė z bažantej esencie** 12,90 €  
*Deer Carpaccio with Truffle Aroma, Creamy Mushroom and Pheasant Jelly*

## POLIEVKY

### SOUPS

- 250ml **Hovädzí vývar s vypráženými krupicovými knedličkami, domácimi rezancami alebo fridátami** 3,50 €  
*Beef Consommé with Fried Semolina Dumplings or Homemade Noodles or Sliced Pancakes*
- 250ml **Gaštanová krémová polievka s hľuzovkovou arómou** 5,90 €  
*Cream of Chestnut Soup with Truffle Aroma*
- 250ml **Krémová polievka z hokaido tekvice s kokosom a krevetou** 5,20 €  
*Hokkaido Pumpkin Cream Soup with Coconut and Shrimp*



## TEPLÉ PREDJEDLÁ

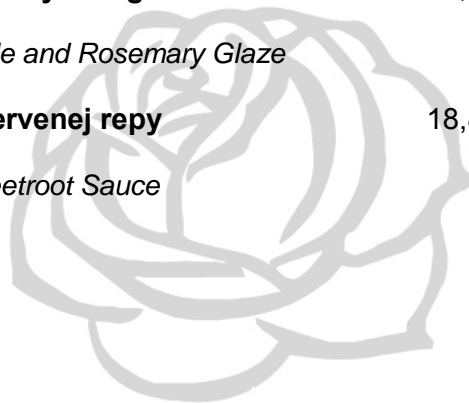
### HOT STARTERS

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 100g | <b>Ravioli nero plnené krevetami a špenátom na krevetovej omáčke</b><br><i>Shrimps and Spinach Filled Ravioli Served with Shrimp Sauce</i> | 8,20 € |
| 100g | <b>Rizoto s gaštanmi a parmezánom</b><br><i>Chestnut Risotto Topped with Parmesan Cheese</i>   | 6,90 € |
| 100g | <b>Paradajková polenta s opečenou chobotničkou</b><br><i>Tomato Polenta Served with Fried Octopus</i>                                      | 8,60 € |

## HLAVNÉ JEDLÁ

### MAIN COURSES

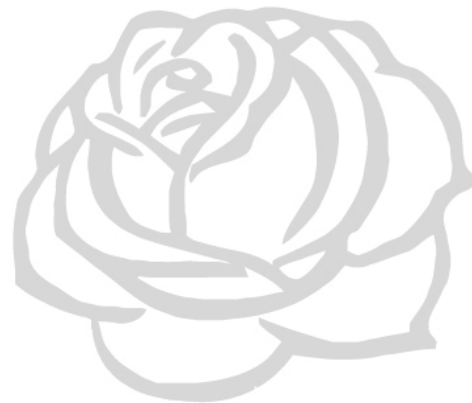
- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 150g | <b>Doružova opečený srnček na pyrė z ružičkového kelu s opekaným topinambur a glazované gaštany</b><br><i>Grilled Deer Served with Brussels Sprouts Puree, Roasted Jerusalem Artichokes and Glazed Chestnuts</i>                | 20,80 € |
| 250g | <b>Karé z mladého jahňat'a s bylinkovou krustou na tekvicovo feniklovom soté so zemiakovými rōsti a tymianový glace</b><br><i>Ribs of Lamb Served with Herb Crust, Pumpkin – Fennel Sautė and Potato Rosti with Thyme Glace</i> | 22,90 € |
| 150g | <b>Bravčové medajlónky na krémových tekvicových tagliatelle a rozmarínovým glace</b><br><i>Pork Medallions Served with Pumpkin Tagliatelle and Rosemary Glaze</i>   | 13,40 € |
| 150g | <b>Zubáč z grilu na duo omáčke z chrenu a červenej repy so zemiakovým pyrė s olivovým olejom</b><br><i>Grilled Pike–Perch served with Horseradish- Beetroot Sauce and Potato Puree with Olive Oil</i>                           | 18,80 € |



- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 150g | <p><b>Lososový pstruh s rukola wasabi rizotom<br/>a zázvorovo karotkovou emulziou</b></p> <p><i>Pan Fried Rainbow Trout served with Rukola-Wasabi Risotto<br/>and Ginger- Carrot Emulsion</i></p>         | 15,20 € |
| 180g | <p><b>Prsia z kukuričného kurat'a na pomarančovom fenikli<br/>s krémovou parmezánovou polentou</b></p> <p><i>Orange Fennel Free Range Chicken Breast served<br/>with creamy parmesan polenta</i></p>      | 13,90 € |
| 150g | <p><b>Rez karé z mliečneho teľaťa a gnocchi v petržlenovej pene<br/>s koreňovou zeleninou a glace</b></p> <p><i>Roasted Veal Cutlet served with Parsley Gnocchi and Glazed Root Vegetable</i></p>         | 19,80 € |
| 200g | <p><b>Doružova pečené kačacie prsia na zelenine pak choi<br/>s rizotom s citrusmi a soja glace</b></p> <p><i>Roasted Duck Breast Served with Pak Choi Vegetable,<br/>Citrus Risotto and Soy Glaze</i></p> | 15,90 € |
| 200g | <p><b>Steak z hovädzej sviečkovej s tekvicovo zemiakovým gratin<br/>a šalotkou v červenom víne</b></p> <p><i>Fillet Steak Served with Potato &amp; Pumpkin Gratin and Shallot-Red Wine Sauce</i></p>      | 22,80 € |

Na požiadanie Vám steak pripravíme aj v gramáži a s omáčkou podľa dennej ponuky:  
150g -17,80 €, 300g – 28,80 €, 400g – 36,40 €

On request we serve Steaks also by grams and a choice of sauces:  
150g -17,80 €, 300g – 28,80 €, 400g – 36,40 €



## NIEČO Z KLASIKY

TOUCH OF CLASSIC STYLE

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 200g | <b>Vyprážený teľací rezeň so zemiakovým šalátom</b><br><i>Deep fried escalope of veal with potato salad</i>        | 14,90 € |
| 200g | <b>Bryndzové halušky „Mikado“ á la Chef</b><br><i>Traditional slovak sheep cheese dumplings „Mikado“ á la Chef</i> | 7,80 €  |

## BEZMÄSITÉ JEDLÁ

VEGETARIAN MEALS

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 200g | <b>Zemiakové rösti plnené grilovanou zeleninou</b><br><i>Potato rosti with grilled vegetables</i>  | 7,20 € |
| 200g | <b>Gratinovaný fenikel so sušenými paradajkami a parmezánom</b><br><i>Gratinated Fennel Served with Sun Dried Tomato and Parmesan Cheese</i> | 7,80 € |
| 200g | <b>Zeleninové domáce lasagne (príprava 30 min)</b><br><i>Homemade Vegetarian Lasagna (preparation time 30 minutes)</i>                       | 8,40 € |

## ŠALÁTY

SALADS

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 100g | <b>Miešaný zeleninový šalát</b><br><i>Mixed vegetable salad</i>   | 3,40 € |
| 100g | <b>Miešaný listový šalát s balzamikovým alebo bylinkovo-jogurtovým dressingom</b><br><i>Mixed lettuce with balsamico or herb-yoghurt dressing</i> | 3,40 € |

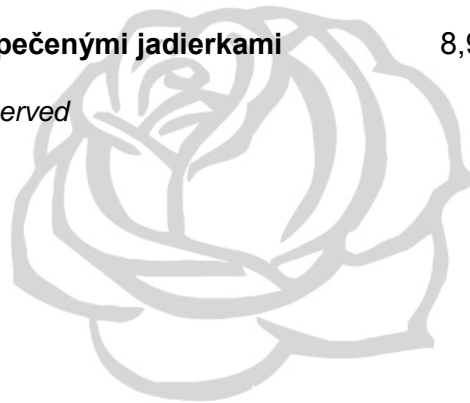


120g/ 200g	<b>Šalát „Mikado“ á la Chef</b> <i>Salad „Mikado“ á la Chef</i>	11,80 €
120g/ 200g	<b>Listový šalát s kuracími prsiami a teplým zemiakovo-slaninovým prelivom</b> <i>Lettuce salad with chicken breast and warm bacon-potato dressing</i>	11,40 €

## DEZERTY

### DESERTS

120g	<b>Makový biskvit a makový mousse s hruškou v pomarančovej emulzii a bazou čiernou</b> <i>Poppy Seeds Biscuit with Poppy Seeds Mousse and Orange Poached Pear with Elderberry Sauce</i>	5,90 €
120g	<b>Nákyp a mousse z perníka so želé z grepu a sušených sliviek</b> <i>Gingerbread Pudding Cake and Gingerbread Mousse with Grapefruit Jelly and Prunes</i>	6,20 €
120g	<b>Gaštanové knedličky v lieskovcovom krokante s pistáciovou zmrzlinou a horúcou whisky čokoládou</b> <i>Chestnut Gnocchi and Hazelnut Brittle Served with Hot Whiskey Chocolate and Pistachio Ice Cream.</i>	6,70 €
30ml	<b>Výber domácich sorbetov</b> <i>Selection of homemade sorbets</i>	2,40 €
120g	<b>Výber domácich a zahraničných syrov s opečenými jadierkami a olivovým olejom</b> <i>Selection of Slovak and International cheeses served with toasted pumpkin seeds and olive oil</i>	8,90 €



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 06.12.2011  
V cene nie je zahrnutý servisný poplatok.

**Vypracoval Executive Chef Roman Chňapek.**

*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 06.12.2011  
Service charge is not included in price.*

*Created by Executive Chef Roman Chňapek.*

Jedlá v našom jedálnom lístku môžu obsahovať tieto alergény:  
Obilniny obsahujúce lepok, kôrovce a výrobky z nich,  
ryby a výrobky z nich, vajcia a výrobky z nich, arašidy a výrobky z nich,  
sójové zrná a výrobky z nich, mlieko a výrobky z neho,  
orechy, zeler a výrobky z neho, horčica a výrobky z nej,  
sezamové semená a výrobky z nich, oxid siričitý a siričitany,  
vlčí bôb a výrobky z neho, mäkkýše a výrobky z nich.

