


**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 **Syrová tartaletka so sezónnymi lístkami a hroznom**  
*Cheese tartlet with seasonal salad leaves and grapes*  
(1,3,7) 


**Vins winery – Veltlínske zelené CRYO - 8cl**

Biele suché – *white dry* – 2016

200ml **Cviklový krém s lieskovcami a sušeným žĺtkom**  
*Beetroot cream with hazelnuts and dried egg yolk* (3,7,8)  

**Frtus Winery – Rizling rýnsky WOOD - 8cl**

Biele suché – *white dry* – 2015

120g **Zaúdené bažantie prsia, lardo, topinambur a pak choi**  
*Smoked pheasant breast with lardo, topinambur and pak choi*  
(7) 

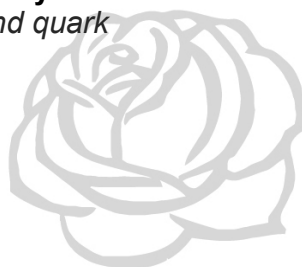
**Tajná vineyard & winery – Dunaj - 8cl**

Červené suché – *red dry* - 2015

100g **Šišky s penou z vaječného likéru, šípkový tvaroh**  
*Doughnuts with egg liqueur mousse, rosehips and quark*  
(1,3,7,12)

**Velkeer – Pálava - 8cl**

Biele polosladké – *white semisweet* - 2016








## PREDJEDLÁ A POLIEVKY

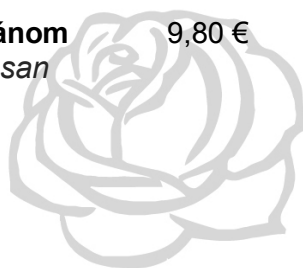
### STARTERS AND SOUPS

- 80g **Placka z červenej šošovice s parenicovým dipom a vajíčkom 63°C** 4,20 €  
*Red lentil flatbread with Slovak steamed cheese dip and 63-degree egg (1,3,7)* 
- 80g **Kačacia pečienka, rakytník a brioška so sušenými figami** 11,90 €  
*Duck foie gras with sea buckthorn and dried fig brioche (1,3,7,12)*
- 80g **Terinka z údeného kolena, nakladané kúriatka a karfiol** 6,10 €  
*Smoked pork knee terrine with pickled chanterelles and cauliflower* 
- 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 špikovými knedličkami** 3,10 €  
*Beef consomme with vegetable, homemade noodles or bone marrow dumplings (1,3,7,9,12)*
- 250ml **Krém z pečených zemiakov s kelom a sušenými dubákmi** 5,10 €  
*Baked potato cream soup with savoy cabbage and dried Cep mushrooms (7)*  
- 250ml **Polievka dňa** 3,10 €  
*Soup of the day*



## ŠALÁTY A CESTOVINY SALADS AND PASTA

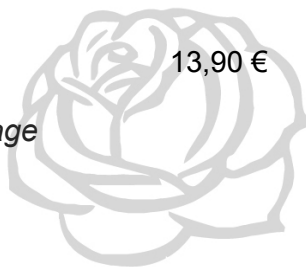
- 250g **Polníček s čakankou, pomelom, praženými arašidmi, račie chvostíky a citrusový dressing** 10,70 €  
*Lambs lettuce and chicory salad with pomelo, fried peanuts, crayfish tails and citrus dressing (2,5,7)*  
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 14,80 €  
/160g **a grilovanými krevetami**  
*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 **Cviklové pappardelle s kozím syrom a špenátom** 11,80 €  
*Beetroot pappardelle with goat's cheese and spinach (1,3,7)* 
- 250g **Šafranové rizoto s pečenou zeleninou a parmezánom** 9,80 €  
*Saffron risotto with roasted vegetables and parmesan (7,12)*  



## HLAVNÉ JEDLÁ

### MAIN COURSES

- 150g **Sivoň na masle, grilovaný pór, čierny koreň a zrnková horčica** 16,30 €  
*Pan fried butter perch with grilled leek, black salsify and whole grain mustard (4,7,10) *
- 150g **Treska sous vide, zeleninový boršč a zemiaková pena** 12,90 €  
*Sous vide cod with vegetable borscht and potato mousse (4,7) *
- 180g **Kuracie prsia (supréme) s pečienkovou plnkou, rizoto s prepáleným maslom a hruškou** 13,70 €  
*Supreme of chicken with liver stuffing, brown butter risotto and pear (1,3,7,12)*
- 150g **Kačacie prsia sous vide, sudová kapusta, naklíčená červená pšenica a hliva** 15,40 €  
*Duck breast sous vide with sauerkraut, sprouted red wheat and oyster mushrooms (1,7)*
- 150g **Jahňacie stehno sous vide, údená paprika, pyrė z pečeného zeleru a grilované jablko** 12,90 €  
*Leg of lamb sous vide with smoked pepper, roasted celery purée and grilled apple (7,9,12) *
- 150g **Pečené teľacie koleno na strukovinovom ragú s klobáskou a smotanový osúch** 13,90 €  
*Baked veal shank with leguminous ragout, sausage and sour cream fried flatbread (1,3,7,12)*





- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 150g | <b>Grilovaná bravčová panenská, pečená červená kapusta a bryndzové zemiaky</b><br><i>Grilled pork tenderloin with roasted red cabbage and sheep cheese potatoes (7,12)</i>                            | 11,90 € |
| 150g | <b>Jeleň sous vide na šípkovej omáčke, sušené slivky a perníková knedľa</b><br><i>Venison sous vide with rosehip sauce, dried prunes and gingerbread dumpling (1,3,7,8,12)</i>   | 17,50 € |
| 200g | <b>Vyprážený teľací rezeň so zemiakovým šalátom</b><br><i>Veal Wiener schnitzel with potato onion salad (1,3,7,10)</i>   | 15,80 € |
| 200g | <b>Vysoký roštenec s pečenou cibuľou a zemiakom, chrenový crème fraiche (black angus)</b><br><i>Grilled rib eye steak with roasted onion, potato and horseradish crème fraiche (Black Angus) (7)</i>  | 21,20 € |
| 150g | <b>Steak z hovädzej sviečkovej, ružičkový kel na slanine a zemiakový fondán (black angus)</b><br><i>Fillet steak with Brussels sprouts, bacon and potato fondant (Black Angus) (7,12)</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 | <b>Karamelová tortička, pečený banán a kávová zmrzlina</b><br><i>Sticky toffee pudding with baked banana and coffee ice cream (3,7,12)</i>   | 5,60 € |
| 100g | <b>Čokoládový rez s ananásom a rakytnikom</b><br><i>Chocolate fudge with pineapple and sea buckthorn (3,7,8)</i>  | 4,10 € |
| 30ml | <b>Výber domácich sorbetov a zmrzlín</b><br><i>Selection of homemade sorbets and ice cream (3,5,7,8,12)</i>     | 1,20 € |
| 120g | <b>Syrový tanier s orieškami a hroznom</b><br><i>Cheese plate with nuts and grapes (7,8,12)</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 08.01.2018  
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 08.01.2018*  
*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*

