



## PREDJEDLÁ / STARTERS / VORSPEISEN

### Studené predjedlá / Cold starters / Kalte Vorspeisen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 80g | <b>Šunková rolka s chrenovou penou</b> 7<br><i>Ham roll with horseradish mousse</i><br><i>Schinkenröllchen mit Meerrettich-Mousse</i>   | 4,50€ |
| 80g | <b>Carpaccio z mladého býčka s čerstvou rukolou a parmezánovými hoblinami</b> 1, 7, 8<br><i>Carpaccio from young bull with fresh rucola and parmesan shavings</i><br><i>Carpaccio vom Jungbullen mit frischem Rucola und Parmesanspänen</i> | 6,20€ |

### Teplé predjedlá / Hot starters / Warme Vorspeisen

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 100g | <b>Grilovaný kozí syr na listovom šaláte s cherry paradajkami a domácou vinagretou</b> 7<br><i>Grilled goat cheese on lettuce salad with cherry tomatoes and homemade vinaigrette</i><br><i>Gegrillter Ziegenkäse auf Salat mit Kirschtomaten und hausgemachtem vinaigrette</i>                         | 6,10€ |
| 80g  | <b>Husacia pečeň "Foie Gras" s karamelizovanou šalotkou a macerovanými višňami v griotke</b><br><i>Goose liver "Foie Gras" with caramelized shallots and black cherries marinated in liqueur</i><br><i>Gänseleber "Foie Gras" mit karamellisierten Schalotten und Schwarzkirsche in Kirschenliqueur</i> | 8,30€ |



## POLIEVKY / SOUPS / SUPPEN

- 0,25l **Domáci vývar s rezancami, mäsom a koreňovou zeleninou** 1,3 2,80€  
*Homemade broth soup with noodles, meat and vegetables*  
*Hausgemachte Brühe mit Nudeln, Fleisch und Wurzelgemüse*
- 0,25l **Jemný karotkový krém so zázvorom a tekvicovým olejom** 1, 7 3,20€  
*Fine carrot soup with ginger and pumpkinoil*  
*Feine Karottensuppe mit Ingwer und Kürbisöl*
- 0,25l **"Pelatta,, paradajková polievka s filetovaným pomarančom a hoblinami parmezánu** 7 3,20€  
*"Pelatta,, tomato soup with cut orange and parmesan shavings*  
*"Pelatta,, Tomatensuppe mit Orange und Parmesanspänen*

## HLAVNÉ BEZMÄSITÉ JEDLÁ MAIN VEGETARIAN COURSE / HAUPT VEGETARISCHE GERICHTE

- 300g **Cviklové rizoto s gorgonzolou a orechmi** 7, 8 7,50€  
*Beetroot risotto with gorgonzola and nuts*  
*Beetroot Risotto mit Gorgonzola und Nüsse*
- 300g **Zelené rezance aglio oilo (chilli)** 1, 3 6,80€  
*Green noodles aglio olio (chilli)*  
*Grüne Nudeln aglio olio (Chili)*
- 300g **Vyprážený karfiól so zemiakovým krémom, cviklou a pórom** 1, 3, 7 6,40€  
*Fried cauliflower with potato cream, beetroot and leek*  
*Gebratener Blumenkohl mit Kartoffelcreme, Rote Bete und Lauch*



## HLAVNÉ JEDLÁ MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

200g	<b>Kurací steak na tymiáne s kozím syrom, zeleninová ryža 1, 3, 7</b>	12,30€
	<i>Chicken steak with thyme and goat cheese, vegetable rice Hühnersteak mit Thymian und Ziegenkäse, Gemüsereis</i>	
200g	<b>Kačacie prsia na mede, lokšový závin s kapustou na červenom víne 1</b>	14,90€
	<i>Duck breast with honey, pancake roll with cabbage on red wine Entenbrust mit Honig, Pfannkuchen Strudel mit Kohl in Rotwein</i>	
200g	<b>Mini steaky z bravčovej panenky s krémovými hríbkmi a bylinková ryža 7</b>	14,50€
	<i>Mini steaks of pork loin with creamy mushroom herb rice Mini Steaks vom Schwein mit cremigen Pilzen und Kräuterreis</i>	
180g	<b>Vyprážený tel'ací rezeň, slovenský zemiakový šalát 1, 3, 7</b>	16,50€
	<i>Fried veal cutlet, Slovak potato salad Paniertes Kalbsschnitzel, Slowakische Kartoffelsalat</i>	
200g	<b>Grilovaný steak z lososa s maslovo-estragónovou omáčkou, baby zemiaky 4</b>	15,90€
	<i>Grilled salmon steak with butter-estragon sauce, baby potatoes Gegrilltes Lachssteak mit Butter-Estragon-Sauce, Babykartoffeln</i>	



## STEAKY / STEAK / STEAK

200g **Steaky- rare / medium / well** 19,90€

*Pripravujeme ich z hovädzej sviečkovice na grile s morskou soľou a olivovým olejom, alebo s omáčkou podľa výberu:*

- Omáčka zo zeleného korenia 1
- Dubáková omáčka 7
- Brusnicovo-vínová omáčka
- Výpeková omáčka s grilovanou zeleninou

200g **Steak - rare / medium / well** 19,90€

*We prepare them from grilled beef tenderloin with sea salt and olive oil or with a sauce of your choice:*

- Green pepper sauce 1
- Mushroom sauce 7
- Cranberry-wine sauce
- Natural sauce with grilled vegetables

200 g **Steak- rare / medium / well** 19,90 €

*Vorbereitung ihrer Rinderfilet mit Meersalz und Olivenöl oder mit einer Sauce Ihrer Wahl:*

- Grüne Pfeffersauce 1
- Pilzsauce 7
- Cranberry-Wein-Sauce
- Natursauce mit gegrilltem Gemüse



## ŠALÁTY / SALADS / SALATE

### Teplé šaláty / Hot salads / Warme Salate

- 250g **Zmes listových šalátov s marinovaným lososom a limetkovo-chilli dressingom** 4 7,90€  
*A mixture of lettuce with marinated salmon and lime-chilli dressing*  
*Ein Gemisch aus Salat mit mariniertem Lachs mit Limetten-Chili-Dressing*
- 250g **Zmes listových šalátov s cherry rajčinkami a marinovanými kuracími kúskami v sezame** 4,11 6,70€  
*A mixture of lettuce with cherry tomatoes and marinated chicken pieces in sesame seed*  
*Ein Gemisch aus Kopfsalat mit Kirschtomaten und marinierte Hähnchenstücke in Sesam*

### Studené šaláty / Cold salads / Kalte Salate

- 50g **Rukolový šalát so cherry rajčinkami a domácim pestom** 2,90€  
*Rucola salad with cherry tomatoes and homemade pesto*  
*Rucolasalat mit Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto*
- 50g **Paradajkový šalát s červenou cibul'kou a bazalkou** 3,20€  
*Tomato salad with red onion and basil*  
*Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum*



## PREDJEDLÁ / STARTERS / VORSPEISEN

### Studené predjedlá / Cold starters / Kalte Vorspeisen

- 80g **Šunková rolka s chrenovou penou** 7 4,50€  
*Ham roll with horseradish mousse*  
*Schinkenröllchen mit Meerrettich-Mousse*
- 80g **Carpaccio z mladého býčka s čerstvou rukolou a parmezánovými hoblinami** 1, 7, 8 6,20€  
*Carpaccio from young bull with fresh rucola and parmesan shavings*  
*Carpaccio vom Jungbullen mit frischem Rucola und Parmesanspänen*

### Teplé predjedlá / Hot starters / Warme Vorspeisen

- 100g **Grilovaný kozí syr na listovom šaláte s cherry paradajkami a domácou vinagretou** 7 6,10€  
*Grilled goat cheese on lettuce salad with cherry tomatoes and homemade vinagreta*  
*Gegrillter Ziegenkäse auf Salat mit Kirschtomaten und hausgemachtem vinagreta*
- 80g **Husacia pečeň "Foie Gras" s karamelizovanou šalotkou a macerovanými višňami v griotke** 8,30€  
*Goose liver "Foie Gras" with caramelized shallots and black cherries marinated in liqueur*  
*Gänseleber "Foie Gras" mit karamellisierten Schalotten und Schwarzkirsche in Kirschenliqueur*



**PRE NAŠICH NAJMENŠÍCH  
CHILDREN'S MEAL / KINDERGERICHTE**

100g	<b>Kuracie nugetky s hranolkami a kečupom</b> 1, 3, 7 <i>Chicken nuggets with chips and ketchup</i> <i>Hühner nuggets mit Pommes frites und Ketchup</i>	4,60€
100g	<b>Vyprážený syr s opekanými zemiakmi a tatárskou omáčkou</b> 1, 3, 7 <i>Fried cheese with roasted potatoes and tartar sauce</i> <i>Gebratener Käse mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce</i>	4,60€
100g	<b>Zapekané kuracie prsia zapekané so šunkou a syrom, dusená ryža</b> 7 <i>Roasted chicken breast baked with cheese and ham, rice</i> <i>Gebratene Hähnchenbrust gebacken mit Käse und Schinken, Reis</i>	5,20€



## DEZERTY / DESERTS / DESSERTS

100g	<b>Lávový čokoládový koláč s jahodovým sorbetom</b> 1, 3, 7 <i>Chocolate lava cake with strawberry sorbet</i> <i>Schokolade Lava Kuchen mit Erdbeersorbet</i>	3,90€
100g	<b>Domáca jablková štrúdl</b> <b>s vanilkovým krémom</b> 1, 3, 7 <i>Homemade apple strudel with vanilla cream</i> <i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillecreme</i>	4,10€
100g	<b>Domáca tvarohovo-hrozienuková štrúdl</b> <b>s vanilkovým krémom</b> 1, 3, 7 <i>Homemade curd-raisin strudel with vanilla cream</i> <i>Hausgemachter Quark-Rosinen-Strudel mit Vanillecreme</i>	4,10€
100g	<b>Domáca makovo-višňová štrúdl</b> s <b>vanilkovým krémom</b> 1, 3, 7 <i>Home poppy seed sour cherry strudel with vanilla</i> <i>Hausgemachter Mohn und Sauerkirschstrudel mit Vanillecreme</i>	4,10€
120g	<b>Palacinky s javorovým sirupom, kyslou smotanou a orechami</b> 1, 3, 7, 8 <i>Pancakes with maple syrup, sour cream and walnuts</i> <i>Pfannkuchen mit Ahornsirup, saure Sahne und Walnüssen</i>	3,80€
120g	<b>Palacinky s jemným vanilkovým tvarohom a hrozienukami</b> 1, 3, 7 <i>Pancakes with soft vanilla cream cheese and raisins</i> <i>Pfannkuchen mit weichen Vanillefrischkäse und Rosinen</i>	3,80€
120g	<b>Palacinky s Nutellou</b> 1, 3, 5, 7, 8 <i>Pancakes with Nutella</i> <i>Pfannkuchen mit Nutella</i>	3,80€
120g	<b>Palacinky s džemom</b> 1, 3, 7, <i>Pancakes with jam</i> <i>Pfannkuchen mit Marmelade</i>	3,80€





\*Gramáže mäsa sú uvedené v surovom stave.

Na základe výnosu Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2010 a č. 3493/2005- 2010 a výnosu č. 2319/ 2007-2010 uvádzame zoznam alergénnych zložiek:

\*Alergény a ich popis:

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 a mandle, 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.

**Jedálny lístok je platný od 9.3.2017 Pripravili ho pre Vás: Patrik Galbavý, Ľuboš Tuleja**

*\* Weights are given meat raw.*

*Based on the Ministry of Agriculture and Ministry of Health no. And No. 1187/2010. 3493 / 2005-2010 and the Decree. 2319 / 2007-2010 is a list of allergenic ingredients:*

*\* Allergens and their description:*

*1 Cereals containing gluten, 2 crustaceans and products thereof, 3 eggs and their products, 4 fish and products thereof, 5 peanuts and products thereof, 6 Soybeans and products thereof, 7 milk and dairy products, 8 nuts and almonds, celery 9 and dairy products, 10 mustard and products thereof, sesame seeds and 11 products, 12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Lupin and products thereof, 14 molluscs and products thereof.*

**Menu is valid from 9. 3. 2017 Prepared for you by Patrik Galbavý and Lubos Tuleja**

*\* Fleischgewichte werden in der rauhen gegebenen*

*Auf der Grundlage der Verordnung des Ministeriums für Landwirtschaft des Ministeriums für Gesundheit Nr. A 1187/2010 c. 3493 / 2005- 2010 durch das Dekret. 2319 / 2007-2010 tragen eine Liste der allergenen Zutaten:*

*\* I Allergene Beschreibung:*

*1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krustentiere waren daraus, 3 Eiprodukte von ihnen, vier Fischprodukte aus ihnen gemacht, fünf Erdnüsse, um ihre Produkte, 6 Sojabohnen waren daraus, 7 Milch Milchprodukte , 8 Nüsse, Mandeln, 9 Sellerie Milchprodukte , 10 Produkte der meisten Senf, Sesamsamen Produkte 11 von ihnen, 12 bis Sulfite Schwefeldioxid, 13 Lupin Milchprodukte , von denen 14 Tiererzeugnisse .*

**Menü ist gültig ab 9. 3. 2017 Vorbereitet von: Patrik Galbavý, Lubos Tuleja**

**ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!**

**BON APPETITE!**

**GUTEN APPETIT!**