

À la Carte MENU



TEPLÉ PREDJEDLO / WARM STARTER

70 g/120 g	Kuracia pečeň s feniklom, pomarančovo – koňakovou redukciou a domácim chlebom ^{A 1,3,7,10,12}	5,90 €
	Chicken liver with fennel, served with orange – cognac sauce and homemade bread	
45 g/120 g	Marinovaný losos v gine s restovanými sladkými zemiakmi podávaný s chrenovým crème fraiche a stopkovým zelerom ^{A 4,7,12}	7,90 €
	Gin marinated salmon with roasted sweet potatoes served with horseradish crème fraiche and celery	

POLIEVKY / SOUPS

0,25 l	Tekvicová polievka so zázvorom, orechovým pestom a domácim chlebom ^{A 1,3,7,8,12}	4,50 €
	Pumpkin soup with ginger, walnut pesto and homemade bread	
0,25 l	Silný hovädzí vývar s domácimi tortellini, pečenou paradajkou a pórom ^{A 1,3,9}	3,90 €
	Strong beef consommé with homemade tortellini, baked tomato, and leek	

ŠALÁTY / SALADS

260 g	Caesar šalát s grilovanými kuracími prsiami s restovanými plátkami slaniny, parmezánom, vajíčkom v tráve podávaný s chrumkavým domácim chlebom ^{A 1,3,4,7,9,10}	9,90 €
	Caesar salad with grilled chicken breast, roasted bacon, parmesan cheese and egg served with homemade bread	

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

300 g	Krémové dubákové rizoto s parmezánom ^{A 7,12}	10,50 €
	Creamy mushroom risotto with parmesan cheese	
280 g	Domáce pappardelle s tekvicou, cherry paradajkami a parmezánom ^{A 1,3,7}	9,90 €
	Homemade pappardelle with pumpkin, cherry tomatoes and parmesan cheese	
150 g/180 g	Filet zo pstruha s estragónovou omáčkou, grilovanými cherry paradajkami a zemiakovo – mandľovým pyrém ^{A 3,4,7,12}	13,50 €
	Trout fillet with estragon sauce, grilled cherry tomatoes and potato – almond purée	
200 g/180 g	Kuracie suprémé podávané s tekvicovým pyrém a cestovinovými plátkami, šalviavo – smotanovou omáčkou a paradajkou ^{A 1,3,7,12}	14,90 €
	Chicken suprémé served with pumpkin purée, pasta slices, creamy – sage sauce and tomato	
230g/ 190 g	Kačacie prsia s knedlíkovým muffinom, červenou kapustou s jablkom a kačacím "juice" so slivkami ^{A 1,3,7,9,10,12}	15,90 €
	Duck breast with dumpling muffin, red cabbage with apple and duck juice sauce with plums	
150 g/200 g	Bravčová panenka so šampiňónmi a slaninkou, hubová espuma, podávané s ružičkovým kelom a smotanovými zemiakmi ^{A 3,7,9,10,12}	13,90 €
	Pork tender loin meat with mushrooms with bacon, mushroom espuma, brussels sprouts and creamy potato	

120 g/200 g	Tel'ací viedenský rezeň so zemiakmi ^{A 1,3,7} Veal Wiener schnitzel with potatoes	15,90 €
200 g/220 g	Hovädzí Rump steak s grilovanou zeleninou, domácimi zemiakovými hranolkami a domácou majonézou ^{A 3,7} Beef Rump steak with grilled vegetable, potato chips and homemade mayonnaise	18,90 €

RETRO JEDLÁ / RETRO DISHES

100 g	*Hovädzí tatarák, hrianky s cesnakom ^{A 1,3} Beef Tartar, toast with garlic	11,90 €
-------	---	---------

*Upozornenie: Neodporúča sa aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

DEZERT / DESSERT

150 g	Domáca lokša s makom a domácim slivkovým lekvárom ^{A 1,7} Homemade potato pancake served with poppy seeds and homemade plum jam	4,20 €
130 g	Čokoládovo-perníková pena s vanilkovo – Cointreau zmrzlinou, čokoládovými lupienkami a pomarančovou redukciou ^{A 3,7,12} Chocolate mousse with vanilla – Cointreau ice cream, chocolate, and sweet orange sauce	5,50 €


HIBACHI GRIL

neopakovateľný zážitok z varenia



HIBACHI je japonský štýl varenia, zaujímavý práve tým, že vytvára úplne nový zážitok z grilovania, pri ktorom sa všetky ingrediencie pripravujú na malom prenosnom grile. Elegantné servírovanie, tradičná vôňa dreveného uhlia ale hlavne variabilita prípravy podľa Vašej chuti vytvorí nezabudnuteľné spomienky.

360 g	Hibachi Tori Teriyaki 50 g zeleninové špízy, 20 g kuracie TORI TERIYAKI, 50 g bravčový bok YAKYTON, 20 g ryba, 20 g garnely, 30 g flank steak, 30 g ananás s limetkovým jogurtom, 10 g zázvor, 25 g majonéza, 0,1 l bylinková salsa, 50 g zemiaky, 2 kusy tortily, 60 g rímsky šalát Vegetable kebabs, chicken kebabs, pork kebab, fish, shrimps, flank steak, pineapple with lime yogurt, ginger, mayonnaise, herbal salsa, potatoes, tortillas, lettuce	16,00 €
-------	---	---------

Zážitkové **Hibachi** sa pripravuje pod vedením nášho kuchára výlučne v priestoroch .

V prípade záujmu uskutočnite objednávku minimálne 2 hodiny vopred u obslužného personálu.

Ďakujeme

ZOZNAM ALERGÉNOV / LIST OF ALLERGEN

A 1 Obilniny obsahujúce lepok / Gluten / Aleuron, A 2 Kôrovce a výrobky z nich / Crustacea / Krustentiere, A 3 Vajcia a výrobky z nich / Eggs / Eier, A 4 Ryby a výrobky z nich / Fishes / Fische, A 5 Arašidy a výrobky z nich / Peanuts / Erdnüsse, A 6 Sójové zrná a výrobky z nich / Soya beans / Sojabohnen, A 7 Mlieko a mliečne výrobky / Milk / Milch, A 8 Orechy všetky druhy / Nuts / Nüsse, A 9 Zeler a výrobky z neho / Celery / Sellerie, A 10 Horčica a výrobky z nej / Mustard / Senf, A 11 Sésamové semená a výrobky z nich / Sesame / Sesam, A 12 Oxid siričitý a siričitany / Sulfur dioxide / Schwefeldioxid, A 13 Vičí bôb a výrobky z neho / Lupin / Lupine, A 14 Mäkkýše a výrobky z nich / Shellfishes / Weichtiere

Zmluvné ceny sú vrátane 20% DPH / VAT is already included in final Price
Cenník je platný od / the menu is valid from 12th October 2020
Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená pred tepelnou úpravou.
Weight of meat is pre-heat treatment.

Kalkulant / Calculation: Margita Korbelová
Šéfkuchár / Chef: Ladislav Belák
Head of F&B Department: Michal Koka