

STUDENÉ PREDJEDLÁ

EUR

*120 g Klobása zo sumca | fermentovaná zelenina |
horčica | baby cibuľky 4, 10*

9,90

POLIEVKY

0,33 l Zeleninový krém | kaleráb 7, 9

4,50

0,33 l Hovädzie consommé | zelenina | mäso 1, 3, 9

4,50

TEPLÉ PREDJEDLÁ

*140 g Kuracie srdiečka | pečené dubáky |
žltok | petržlenová vňať | toast 1, 3, 7*

9,90



HLAVNÉ JEDLÁ

EUR

<i>250 g Zelerové variácie</i> 7,9	13,50
<i>150 g Jeseter zemiak z pahreby cmar pomarančový kaviár</i> 4,7	26,90
<i>150 g Kukuričné kuracie prsia cvikla parmezán koriander</i> 7	17,90
<i>150 g Bravčová panenka šošovica a cícer cibuľová omáčka zelerové pyré slanina</i> 7,9	16,90
<i>200 g Hovädzí flank steak bryndzové halušky</i> 1,3,6,7	30,00
<i>150 g Jahňací chrbát zemiaky hľuzovka</i> 7	26,00
<i>150 g Daniel chrbát violet zemiaky brusnice vínový vzduch ihličie</i> 7	26,90

DEZERTY

<i>150 g Jablko vlašské orechy vanilková špongia jablkový vzduch</i> 1,3,7,8	8,90
<i>150 g Čokoládový mousse pomaranč piškót mäťový cukor</i> 1,3,7	8,50
<i>200 g Trio čokoládových chipsov gaštany tvaroh lesné ovocie</i> 7	7,90

*Ceny sú uvedené vrátane DPH a platné od 1. októbra 2022
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách Vám na požiadanie prinesie obsluha.*

Riaditeľ hotela

Jozef Ivanič

Ceny kalkuloval

Matej Ivanič

Jedlá pripravuje

Patrik Stupňan s tímom



COLD STARTERS

EUR

120 g Catfish sausage | fermented vegetables | mustard | baby onions 4,10 9,90

SOUPS

0,33 l Vegetable cream | kohlrabi 7,9 4,50

0,33 l Beef consommé | vegetables | meat 1,3,9 4,50

HOT STARTERS

140 g Chicken hearts | baked oak mushroom | yolk | parsley | toast 1,3,7 9,90



<i>MAINS</i>	EUR
<i>250 g Celery variations</i> 7, 9	13,50
<i>150 g Sturgeon potato from embers buttermilk orange caviar</i> 4, 7	26,90
<i>150 g Corn chicken breast beetroot parmesan coriander</i> 7	17,90
<i>150 g Pork loin lentils and chickpeas onion sauce celery puree bacon</i> 7, 9	16,90
<i>200 g Beef flank steak potato dumplings with sheep cheese and bacon</i> 1, 3, 6, 7	30,00
<i>150 g Lamb loin potatoes truffle</i> 7	26,00
<i>150 g Fallow deer loin violet potatoes cranberry vinous air needles</i> 7	26,90

<i>DESSERTS</i>	
<i>150 g Apple walnuts vanilla sponge apple air</i> 1, 3, 7, 8	8,90
<i>150 g Chocolate mousse orange sponge cake peppermint sugar</i> 1, 3, 7	8,50
<i>200 g Chocolate chips trio chestnuts cottage cheese forest fruits</i> 7	7,90

*Prices include VAT. Valid from October 1st, 2022
Weight of meat is declared in uncooked state.
The list of allergens available on request.*

<i>Hotel director</i>	<i>Jozef Ivanič</i>
<i>Calculated by</i>	<i>Matej Ivanič</i>
<i>Chef</i>	<i>Patrik Stupňan with team</i>

