

## **Predjedlá a Polievky**

### **Starters & Soups**

**80g Jemné paté z kačacej pečene s chutney z červenej cibulky a jablík, domáci chlieb 1, 7 - 3,90€**

Home made duck liver paté with red onion chutney

**80g Lososové carpaccio, lososový kaviár, šalátik zo sedana a póрку s „citrónovým vinaigrette“, domáci chlieb 1, 4, 12 - 8,90€**

Salmon carpaccio, salmon caviar, celery-leek salad with lemon vinaigrette, bread

**100g Zapekané toasty s kozím syrom, marmeládou z červenej repy, vlašskými orechmi, a tymiánovým medom 1, 7 – 6,50€**

Goat cheese toasts with beet root marmalade, walnuts and thyme honey

**0,33l Cuketový krém s parmezánom a ružovým korením, jemný cesnakový toast 1, 7 – 2,90€**

Cream of zucchini with parmesan cheese and rosé pepper, garlic toast

**0,33 Domáci hovädzí vývar s celestínskymi rezancami 1, 3 – 2,70€**

Homemade beef broth with celestine noodles

## **Šaláty, cestoviny a rizoto**

### **Salads, pasta and risotto**

**250g Výber listových šalátov, medovo-citrónový dressing, zapekaná bruschetta s mozzarellou a paradajkami 1, 7 – 5,80€**

Lettuce salad with honey-lemon dressing, bruschetta with mozzarella cheese and tomato

**250g Caesar šalát z rímskych listov, caesar-parmezánový dressing s ančovičkami, maslové krutóny 1, 3, 7 – 5,70€**

Caesar roman lettuce salad, butter croutons

**250g Šalát z marinovanej pečenej cvikle s miešanými šalátovými lístkami, medovo-tymiánová zálievka, píniové oriešky, vyzretý modrý syr gorgonzola, domáci chlieb 1, 7 - 7,90€**

Mixed lettuce salad with roasted marinated beet root, gorgonzola cheese,

**250g Grilovaný francúzsky syr brie, rukolovo paradajkový šalát so slnečnicovými semiačkami 7 – 5,90€**

Grilled french brie, arugula-tomatoe salad with sunflower seeds

**250g Tagliatelle „aglio e olio“ s chilli papričkami, rukola, parmezán 1, 3, 7 – 5,90€**

Tagliatelle aglio e olio with chilli peppers

**350g Tagliatelle „alla bolognese ragout“, rukola, parmezán 1, 7– 6,50€**

Tagliatelle alla bolognese ragout, parmesan cheese

**250g Milánske rizoto (krémové arborio rizoto so šafranom, bielym vínom, maslom a parmezánom)7, 12– 6,30€**

Risotto alla milanese(safron, butter, parmesan cheese)

**300g Risotto ai funghi (krémové rizoto s lesnými hubami), rukola, parmezán 7 – 6,90€**

Risotto ai funghi ( with wild mushrooms)

## **Hlavné jedlá**

### **Maincourse**

**200g Hovädzí „rib eye“ steak na grile s omáčkou podľa vlastného výberu – 14,90€**

Grille rib eye steak with sauce (choice of sauces is down on this page)

**200g Steak z pravej hovädzej sviečkovice s omáčkou podľa vlastného výberu – 19,50€**

Beef tenderloin steak with sauce (choice of sauces is down on this page)

**150g Pečené plátky z bravčovej panenky marinované v čerstvých bylinkách – 7,90€**

Herb marinated pork tenderloin

**200g Jahňacie kotletky s mäťovou omáčkou a grilovanými cherry paradajkami – 14,90€**

Lamb chops with mint sauce, grilled cherry tomatoes

**150g Plnené Toskánske kuracie prsia( sušené paradajky, mozzarella, čerstvý baby špenátom) 7 – 7,50€**

Chicken breast alla Tuscany(stuffed with sundried tomato, spinach, mozzarella)

**150g Losos na spôsob „Teriyaki“, svieži miešaný listový šalát s pomarančami 4 – 14,90€**

„Teriyaki“ salmon, fresh mixed lettuce salad with oranges

**150g Zubáč na grile, šafranové velouté, barolo rizoto 4, 7 – 12,50€**

Grilled perch, safron velouté, barolo risotto

### **OMÁČKY NA STEAKY (na výber)**

SAUCES FOR STEAKS ( to choose from)

Bylinková chimichurri omáčka (chimichurri sauce)

Omáčka z lesných húb (wild mushroom sauce)

Brusnicovo vínová omáčka (wine-cranberry sauce)

Omáčka so zeleným korením (green pepper sauce)

## **Prílohy k jedlám**

### **Side dishes**

**Pečené zemiaky na rozmaríne (200g) 2,00€**

Roasted potatoes with rosemary

**Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou (200 g) 2,00€**

Boiled potatoes with butter and parsley

**Domáce zemiakové pyr  (200 g) 7 - 2,00€**

Potato puree

**Dusen  ryža (200 g) - 2,00€**

Rice

**Zemiakov  hranolky(200g) - 2,50€**

French fries

**Grilovaná zelenina (150 g) - 3,00€**

Grilled vegetables

**Dusen  zelenina (150 g) 7 - 3,00€**

Sauteed vegetables

## Dezerty

### Desserts

**100g Vanilkový „ňok“ na lesnom horúcom ovocí, medový chips 1, 3, 7 – 4,20€**

Vanilla dumpling with hot mixed wild berries

**100g Jemná domáca kávovo-smotanová tortička 1, 3, 7 – 2,90€**

Homemade coffee-cream tart

**100g Pomarančový jemný krém z talianskeho lahodného syra mascarpone v lístkovom cestíčku 1, 3, 7 – 3,50€**

Orange-mascarpone cream in puff pastry

**150g Bourbon vanilková zmrzlina poliata horúcou čokoládou a posypaná karamelizovanými vlašskými orechami 7 – 4,10€**

Bourbon vanilla ice cream with hot chocolate sauce and caramelized walnuts

**150g Výber domácich a zahraničných syrov, domáce chutney a marmelády podľa ponuky 7 – 6,90€**

Choice of international cheeses, chutney and marmalades

\*alergény (zoznam je na konci jedálneho lístka)

**Na želanie Vám radi pripravíme polovičnú porciu pre Vaše deti. Pri polovičnej porcii účtujeme 2/3 ceny jedla.**

**Hmotnosť mäsa v jedlách je uvádzaná v surovom stave.**

## Označenie alergénov v jedálnom lístku

1. **Obilniny** obsahujúce lepok ( t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody ).
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**, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy,para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. **Zeler** a výrobky z neho.
10. **Horčica** a výrobky z nej.
11. **Sezamové semená** a výrobky z nich.
12. **Oxid siričitý a siričitany** v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.
13. **Vlčí bôb** a výrobky z neho.
14. **Mäkkýše** a výrobky z nich.

Jedálny lístok, kalkulácie a receptúry pripravil Peter Belohorec, manažér reštaurácie