

ŠPARGLA

(70g) *Blanšírovaná špargľa s hoblinami parmezánu s penovým vajíčkom*
4€

(0,25l) *Špargľové kapučíno s bylinkovými krutónmi a parmezánom*
3€

(250g) *Stredomorský šalát so špargľou, hráškom a červenou redkvičkou*
4€

(150g) *Kuracie prsia supreme so špargľou a ružovým korením podávané s mladými petržlenovými zemičkami*
9€

POLIEVKY

(0,33l)

Tradičná slepačia s mäsom, julienne zeleninou a domácimi rezancami
3€

Paradajková polievka s bazalkou a zapečeným parmezánom
3€

Hráškový krém so slaninkovým čipsom
3€

ŠALÁTY

(250g)

Caesar šalát s parmezánom, grilovanými kuracími prsiami a domácim dresingom
8€

Listový šalát podávaný s restovanou koreňovou zeleninou, cviklou a kuskusom
6€

TRADIČNÉ ŠPECIALITY REŠTAURÁCIE

(150g/150g/70g)

T-bone steak (300g) z mladého prasiatka s pečeným jumbo zemiakom, podávaným s variáciou omáčok podľa výberu (dubáková, pfefer, demiglance)
11€

Guláš z diviaka s mladými kuriatkami a karlovarským knedlíkom
9€

Kačacie prsia (200g) s dusenou červenou kapustou a domácimi lokšami
12€

Jahňacie kolienko podávané s koreňovou zeleninou na demiglance omáčke a chrenovo-zemiakovým pyrém
11€

Viedenský tel'ací rezeň vyprážený na prepustenom masle, podávaný s varenými zemiakmi s petržlenovou vňat'ou a šalátom z čerstvého poľníčka
13€

Grilovaný filet z čerstvého lososa podávaný na špenátovom hniezde s varenými zemiakmi
12€

HLAVNÉ JEDLÁ

(150g/150g/70g)

Penne s kuracím supreme podávané s paradajkami, baby špenátom a parmezánom
7€

*Morčacie stehno (300g) podávané na redukcii z portského vína s višňami,
zemiaková kaša so spenenou cibuľkou*
9€

Sous-vide morčacie prsia na koreňovej zelenine s ghee, mäťový kuskus
8€

*Ryžové rezance podávané s fritovanými kačacími prsiami
v teriyaki omáčke a restovanou zeleninou*
9€

Sous vide bravčová panenka podávané na blanširovanej špargli s maslovými pariesienne zemiakmi
11€

Hovadzí steak zo sviečkovice s plátkami kačacej pečene, jumbo zemiak
18€

Hovadzí stroganoff zo sviečkovice podávaný s hranolkami
11€

Šafránové risotto s krevetami
10€

Vyprážené syrové trio (encián, oštiepok, gouda) s hranolkami a domácou tatárskou omáčkou
8€

(110g) Grilovaný encián s hruškou a brusnicami, podávaný s varenými zemiakmi
6 €

Domáce tagliatelle s kúskami lososa a limetkovo-koriandrovou omáčkou
9€

DEZERT

(70g)

Svieži „clever cake“ s čerstvými jahodami a rebarborovým želé
2,50€

Šťavnatá domáca marhuľovo tvarohová štrúdl'a
2,50€

Tiramisu
3€

Maková panna cotta
2,70 €

Zmrzlinový pohár
3€

...a dezerty podľa dennej ponuky

*Za kvalitu, prevedenie a chuť jedál zodpovedajú kuchári:
Rudolf Kovalčík, Peter Chytráček, Maroš Ondruš, Peter Repák*

Riaditeľ hotela Ing. Andrej Čechuty, mobil: +421 911 60 20 90, mail: cechuty@hotelmaraton.sk

Hmotnosti jedál su uvedené v surovom stave pred tepelnou úpravou .

Prílohy k jedlám je možné meniť po dohode s obsluhou. DPH k jedlám je 20%. Doba prípravy jedál trvá v závislosti od náročnosti ich prípravy v rozmedzí 30 – 45 minút. Pri objednávaní polovičnej dávky porcie si účtujeme 80% z ceny vybraného jedla. Prítomnosť alergénov v jedlách poskytnete obľuha na požiadanie.