

SEZÓNNY JEDÁLNY LÍSTOK

PREDJEDLÁ

(70g)

Hovädzí tatarák

7 €

Bôčikovo - škvarkový konfit s ružovým korením

3 €

Domáca sušená šovdra podávaná na pečenej cvikle s čerstvo strúhaným chrenom

5,50€

POLIEVKY

(0,33l)

Tradičná slepačia s mäsom, julienne zeleninou a domácimi rezancami

2,70€

Paradajková polievka s bazalkou a zapечeným parmezánom

3 €

Cesnaková polievka s krutonmi a syrom gouda

3€

ŠALÁTY

(250g)

Caesar šalát s parmezánom, grilovanými kuracími prsiami a domácim dresingom

7€

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)

10€

Gul'áš z diviaka s mladými kuriatkami a karlovarským knedlíkom

8€

Bravčový vrabec s dusenou kyslou kapustou a zemiakovým knedlíkom

7,50€

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

11€

Jahňacie kolienko podávané s koreňovou zeleninou na demiglance omáčke a chrenovo-zemiakovým pyré

11€

Viedenský tel'ací rezeň vyprážený na prepustenom masle, podávaný s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou a šalátom z čerstvého pol'níčka

12€

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

12€

HLAVNÉ JEDLÁ

(150g/150g/70g)

*Kuracie prsia pripravené metódou sous vide, potreté janovským pestom
gratinované cheddarom, podávané s varenými zemiakmi*

8€

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

9€

*Odležaný austrálsky „Chuck Tender“ steak (200g) podávaný so slaným maslom
a pečeným jumbo zemiakom*

12€

Hovädzie líčka na domácom demiglance s pučenými zemiakmi a cviklovým šalátom

9€

*Hovädzí burger Maraton (čerstvé šampiňóny, cheddar, karmelizovaná cibuľka) s hranolkami
a domácou tatárskou omáčkou*

10€

Chrumkavé rebierka glazované sweet chilli marinádou s antipastami a chlebom

10€

Šafránové risotto s krevetami

10€

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

8€

Grilovaný encián s hruškou a brusnicami, podávaný s varenými zemiakmi

6 €

Zemiakovo bryndzové pirohy podávané so slaninkou, cibuľkou a pochúťkovou smotanou

7€

Čerstvé domáce tagliatelle s dubákmi a parmezánom na hľuzovkovom masle

9€

DEZERT

(70g)

Pavlovova tortička s lesným ovocím

2,50€

Domáca jablková štrúdl'a s vanilkovou zmrzlinou

2,50€

Tiramisu

3€

Cotton cake z bielej čokolády, vanilková zmrzlina

2,70 €

Palacinky s čokoládou (džemom)

3€

...a dezerty podľa dennej ponuky

*Za kvalitu, prevedenie a chuť jedál zodpovedajú kuchári:
Peter Chytráček, Pavol Buša, 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.

