

Ponuka popoludňajších chuťoviek: / Afternoon snack menu:



K chuťovkám odporúčame / We recommend these drinks:

Pilsner Urquell 0,3lit 1,50€

Pilsner Urquell 0,5lit 2€

Prosecco Mionetto 1dcl: 3€/ 16€ fľaša

Vína Kosík: Wines Kosík

Hibernal NZ suché 1dcl: 2,50€/ 16€ fľaša

Pálava NZ polosuché 1dcl: 2,50€/ 16€ fľaša

Zweigeltrebe rosé polosuché 1dcl: 2,50€/ 12€ fľaša

Merlot VZH suché 1dcl: 2,50€/ 16€ fľaša

Limitovaná ponuka

Cabernet Cortis VZH suché 1dcl: 3€/ 18€ fľaša

(križenec červeného Cabernetu sauvignon a bielej odrody Solaris)

***Čerstvá domáca paštéta podľa dennej ponuky podávaná s cibul'ovým džemom a pečivom
Fresh home-made pate from daily offer, served with onion jam and pastries***

100g

3€

Pravá grécka feta s olivami kalamata

Authentic Greek feta with olives kalamata

80g

2,50€

Nakladaný a odležaný hermelín s feferónkami a chlebom

***Cured Hermelin (cheese) with chilli and bread
and bread***

80g

4€

Krémový kačací rilettes s brusnicami a bagetkou

Creamy duck rilettes with cranberries and baguette

100g

5,50€

Grilovaný oštiepok s levanduľ'ovým medom

Grilled smoked cheese with lavender honey

120g

5,50€

Antipasti tanier /Antipasti plate :

Coppa emiliana, salumi vetruciana, parmezán a grécke olivy kalamata

Coppa emiliana, salumi vetruciana, parmesan cheese and greek olives kalamata

120g

5,50€

Tatarákový tanier / Tartar plate:

***avokádový, lososový, z hovädzej sviečkovice podávaný na toastoch
mushroom, avocado, beef sirloin, served on toast***

100g

8€

PREDJEDLO/ STARTER

^{80g}
Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice s hriankami
Beef sirloin tartar
9€

POLIEVKA/ SOUP

(0,33l)

Tradičná slepačia s mäsom, julienne zeleninou a domácimi rezancami

Traditional chicken soup

Krém z cukrového hrášku so slaninovým čipsom

Peas creamy soup served with bacon chips

Paradajková zapečená s bazalkou a parmezánom

Tomato soup baked with basil and parmesan cheese

3,00€

TRADIČNÉ ŠPECIALITY KUCHYNE/ SPECIALITIES

(150g/150g/70g)

Caesar šalát s parmezánom, grilovanými kuracími prsiami a domácim dresingom

Caesar salad with parmesan cheese, grilled chicken breast and home-made dressing

8€

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

Grilled salmon fillet served with spinach and boiled potatoes

12€

Kačacie prsia(240g) s dusenou červenou kapustou a domácimi lokšami

Duck breast (240g) with braised red cabbage and homemade pancakes

12€

Steak z hovädzej sviečkovice s bylinkovým maslom, pečeným jumbo zemiakom, podávaným s omáčkou podľa výberu (dubáková, pfefer, demi glace)

Grilled filet mignon served with herb butter and roasted jumbo potato, served with sauce of your choice

(mushroom, pfeffer, demi - glace)

18€

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

Butter fried veal schnitzel, served with boiled potatoes with parsley and fresh salad

14€

Jelení gul'áš s brusnicami a karlovarským knedlíkom

Venison goulash with cranberries ad karlsbad dumplings

10€

Penne classico s baby špenátom a cherry paradajkou (v ponuke aj s kuracím mäsom)

Penne classico with baby spinach and cherry tomatoes (option with chicken meat also available)

7€

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

Fried cheese trio (camembert, smoked sheep cheese, gouda) with fries and homemade tartar sauce

8€

DEZERT

Palacinky plnené marhuľovým džemom, Malinový cheesecake, Tiramisu

Pancakes filled with apricot jam, Raspberries cheesecake, Tiramisu

3€

Za kvalitu, prevedenie a chuť jedál zodpovedajú vedúci kuchári: Peter Chytráček, Ján Fürjész a Maroš Ondruš

Hmotnosti mäsa sú uvedené v surovom stave pred tepelnou úpravou, gramáže príloh sú uvedené po tepelnej úprave

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 poskytne obsluha na požiadanie