



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)

PREDJEDLO/ STARTER

80g

Carpaccio z pečenej cvikly s domácou šovdrou a parmezánom
Beetroot carpaccio served with traditional smoked ham and parmesan
6€

Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice s hriankami
Beef sirloin tartar
7€

Lososový tatarák
Salmon tartar
7€

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€

ŠPECIALITY KUCHYNE/ SPECIALITIES

(150g/150g/70g)

Sous vide kuracie prsia potreté bazalkovým pestom, sušenou paradajkou a zapečené s čedarom podávané s pečenými zemiakmi

Sous vide chicken breast pesto rubbed, with sundried tomatoes and gratined with cheddar, baked potatoes
7€

Caesar šalát s parmezánom, grilovanými kuracími prsiami, alebo krevetami a domácim dresingom
Caesar salad with parmesan cheese, grilled chicken breast, option with prawns also available 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€

Tagliatelle s čerstvým lososom a jemnou smotanovou omáčkou
Tagliatelle with fresh salmon and cream based sauce

8€

Kačacie prsia(240g) s dusenou červenou kapustou a domácimi lokšami
Duck breast (240g) with braised red cabbage and homemade pancakes

12€

Bravčový T-bone(350g) steak s pfefer omáčkou a steakovými hranolkami
Pork T-bone served with pfefer sauce and steak fries

9€

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 vyprážaný 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 and 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€

...plus dezerty podľa dennej ponuky/ also deserts of daily offer

Za kvalitu, prevedenie a chuť jedál zodpovedá šéfkuchár Peter Chytráček

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

