

## ***PREDJEDLÁ***

*80g Grilovaný oštiepok s levanduľovým medom*

*4,00€*

*80g Lososový tatarák*

*4,00€*

*80g Dubákový tatarák*

*4,00€*

## ***POLIEVKA***

*(0,33l)*

*Tradičná slepačia s mäsom, julienne zeleninou a domácimi rezancami*

*3,00€*

*Krémová cesnaková so šovdra chipsom a toastom*

*3,00€*

*Paradajková s parmezánom*

*3,00€*

## ***TRADIČNÉ ŠPECIALITY KUCHYNE***

*(150g/150g/70g)*

*Morčacie stehno so zemiakovou kašou a strúhaným chrenom*

*9,00€*

*Hovädzie líčka na červenom víne s burgúnskou omáčkou, zemiaková kaša*

*10,00€*

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

*7,00€*

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

*12,00€*

*Teľací T-bone steak s pečeným zemiakom v šupke ( omáčka podľa výberu: demi glace, dubáková, pfeffer )*

*19,00€*

*Viedenský teľací rezeň vyprážaný na prepustenom masle, podávaný s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou a šalátom z čerstvého polníčka*

*13,00€*

## **HLAVNÉ JEDLÁ**

*Caesar šalát s parmezánom, grilovanými kuracími prsiami a domácim dresingom*  
8,00€

*Šalát s grilovanou zeleninou a marinovaným grilovaným tofu s hriankou*  
7,50€

*Tournedos z bravčovej panenky v šovdre s demi glace omáčkou a opekanými zemiakmi*  
9,00€

*Pečená bravčová krkovička(250g) s bylinkovým maslom, pečeným jumbo zemiakom, podávaným s omáčkou podľa výberu (dubáková, pfefer, demi glace)*  
9,00€

*Jelení guláš s brusnicami a karlovarským knedlíkom*  
10,00€

*Vyprážené syrové trio (encián, oštiepok, gouda) s hranolkami a domácou tatárskou omáčkou*  
8,00€

*Grilovaný encián s hruškou a brusnicami, podávaný s varenými zemiakmi*  
6,00 €

*Grilovaný fileť z čerstvého lososa podávaný na špenátovom hniezde s varenými zemiakmi*  
12,00€

*Bryndzové pirohy podávané s jarnou cibuľkou, slaninkou a pochúťkovou smotanou*  
7,00€



## **DEZERT**

*Jablkový crumble*  
*Malinový cheesecake*  
*Tiramisu*

3,00€

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

*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 poskytneme obľuha na požiadanie.*