

À la carte

Predjedlo:

Rillettes z trhanej kačky (60g) podávané s višňovo cibul'ovým chutney a bagetkou (1,3,7,10)

6€

Mozzarella bufala s grilovanými paradajkami, pečivo (180g) (1,3,7)

6€

Carpaccio z pečenej cvikly s prosciuttom a parmezánom, bagetka (120g) (1,3,7)

6€

Hovädzí tatarák (80g) (10)

10€

Avokádový tatarák (60g)

6€

Polievky (0,33l):

Tradičná slepačia polievka podávaná s mäsom, domácimi rezancami, plninou a zeleninou (1,3,9)

5€

Paradajková polievka s pečenou koreňovou zeleninou, červenou šošovicou a fritovanou bazalkou

5€

Hlavné jedlá:

Teľacia saltimbocca (180g) s redukciou z bieleho vína, gratinovaný zemiak (180g) (1,7)

18€

Steak z krkovičky (300g), grilovaná zelenina, pečené zemiaky (180g) omáčky na výber: demiglace, hubová, pfeffer (7)

12€

Plátky teľacieho karé s baby cuketou na masle (180g), fialové zemiaky (180g) (1,7)

18€

Bravčová panenka (150g) v bylinkovej kruste podávané s pučenými zemiakmi s parmezánom a prelivom zo šalviovým ghee (180g) (7)

15€

Teľací stroganov so šampiňónmi (150g), hranolkami a jazmínovou ryžou (180g)

16€

Vyprážaný rezeň na prepustenom masle podávaný s varenými zemiakmi / americkými zemiakmi (1,3,7)

Teľací (180g)/Bravčový (180g)/ Kurací (180g)

18€/12€/12€

Obloha k rezňom na výber: kyslé uhorky, uhorkový šalát, paradajkový šalát, miešaný šalát, kompót (70g)

2,80€

Kurací steak (150g), anglická zelenina, bylinkový cícér (180g)
10€

Zeleninové curry s jazmínovou ryžou (180g)
vegetariánske/ s grilovaným tofu/ grilovaným kuracím mäsom/grilovanými krevetami
(150g) (4,6,11)
12€

Penne classico s kuracím mäsom a parmezánom (300g) (7)
9€

Talianske dubákové krémové risotto s pecorinom (300g) (7)
12€

Grilovaný fileť čerstvého lososa (150g) podávaný na špenátovom hniezde s baby zemiakmi
(180g) (4,7)
17€

Fileť zubáča s baby cuketou na masle a bielom víne (150g), fialové zemiaky (180g) (1,4,7)
17€

Caesar šalát s grilovanými kuracími prsiami, domácim dressingom s ančovičkami,
vareným vajíčkom, parmezánom, krutónmi / bez mäsa (350g) (3,4,7)
11€/9€

Vyprážané syrové trio (gouda, encian, ementál) (150g) podávané s hranolkami (180g)
a domácou tatárskou omáčkou (1,3,7,10)
12€

Šalát s pečeným kozím syrom, cukrovým hráškom, pečenou cviklou, baby zemiaky (350g)
(7,10)
10€

Domáce tatarčené zemiakovo – bryndzové pirohy, s kyslou smotanou a cibul'kou (350g)
(1,3,7)
10€

Domáce pirohy plnené slivkovým lekvárom a podávané s prepusteným maslom
a praženou strúhankou / s cukrom (350g) (1,3,7)
10€

Palacinky s nutellou / jahodovým džemom a šľahačkou (300g) (1,3,7)
7€

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok 2. Kôrovce a výrobky z nich 3. Vajcia a výrobky z nich 4. Ryby a výrobky z nich 5. Arašidy a výrobky z nich 6. Sójové zrná a výrobky z nich 7. Mlieko a výrobky z neho 8. Orechy a výrobky z nich 9. Zeler a výrobky z neho 10. Horčica a výrobky z nej 11. Sezamové semená a výrobky z nich 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10mg/l 13. Vlčí bôb a výrobky z neho 14. Mäkkýše a výrobky z nich 15. Med

Naše skvelé domáce dezerty 3,50€

Tiramisu (1,3,7)
Makovo – višňová torta bez múky (3,7,15)
Cheesecake podľa ponuky
Sacher torta (1,3,7)
Mrkvová torta s marcipánom
Nutellová lodička s lentilkami (1,7,8) 1,80€

Rezervácie

+421 948 555 128

Boutique
Hotel
Maraton

À la carte

Starters:

Pulled duck rillettes (60g) served with cherry-onion chutney and baguette (1,3,7,10)
6€

Buffalo mozzarella with grilled tomatoes, bread (180g) (1,3,7)
6€

Roasted beetroot carpaccio with prosciutto and parmesan, baguette (120g) (1,3,7)
6€

Beef tartare (80g) (10)
10€

Avocado tartare (60g)
6€

Soups

(0.33 l):

Traditional chicken soup served with meat, homemade noodles, stuffing and vegetables (1,3,9)
5€

Tomato soup with roasted root vegetables, red lentils and fried basil
5€

Main courses:

Veal saltimbocca (180g) with white wine reduction, gratinated potato (180g) (1,7)
18€

Pork neck steak (300g), grilled vegetables, roasted potatoes (180g); sauces: demiglace, mushroom, pepper (7)
12€

Slices of veal loin with baby courgette in butter (180g), purple potatoes (180g) (1,7)
18€

Pork tenderloin (150g) in a herb crust served with crushed potatoes with parmesan and sage ghee (180g) (7)
15€

Veal stroganoff with mushrooms (150g), fries and jasmine rice (180g)
16€

Schnitzel fried in clarified butter served with boiled potatoes / American potatoes (1,3,7)

Veal (180g) / Pork (180g) / Chicken (180g)
18€ / 12€ / 12€

Side dish with schnitzel: pickles, cucumber salad, tomato salad, mixed salad, compote (70g)
2.80€



Boutique Hotel Maraton

Chicken steak (150g), English vegetables, herbed chickpeas (180g)
10€

Vegetable curry with jasmine rice (180g) — vegetarian / grilled tofu / grilled chicken / grilled prawns (150g) (4,6,11)
12€

Penne classico with chicken and parmesan (300g) (7)
9€

Italian porcini cream risotto with pecorino (300g) (7)
12€

Grilled fresh salmon fillet (150g) served on a spinach nest with baby potatoes (180g) (4,7)
17€

Pike-perch fillet with baby courgette in butter and white wine (150g), purple potatoes (180g) (1,4,7)
17€

Caesar salad with grilled chicken breast, homemade dressing with anchovies, boiled egg, parmesan, croutons / without meat (350g) (3,4,7)
11€ / 9€

Fried cheese trio (gouda, Encián, emmental) (150g) served with fries (180g) and homemade tartar sauce (1,3,7,10)
12€

Salad with baked goat cheese, sugar snap peas, roasted beetroot, baby potatoes (350g) (7,10)
10€

Homemade Tatra-style potato and bryndza dumplings with sour cream and onion (350g) (1,3,7)
10€

Homemade dumplings filled with plum jam, served with clarified butter and toasted breadcrumbs / with sugar (350g)
(1,3,7)
10€

Pancakes with Nutella / strawberry jam and whipped cream (300g) (1,3,7)
7€

Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof 8. Nuts and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof 15. Honey

Our homemade desserts 3.50€

Tiramisu (1,3,7)

Poppy-seed and sour-cherry flourless cake (3,7,15)

Cheesecake according to the daily offer

Sacher cake (1,3,7)

Carrot cake with marzipan

Nutella boat with chocolate lentils (1,7,8) 1.80€

Reservations
+421 948 555 128