

Á la carte

Predjedlo:

Carpaccio z pečenej cvikly s prosciuttom a parmezánom, bagetka (120g) (1,3,7)
6€

Kačací rillettes podávaný na višňovom chutney s toastom
6€

Domáca husacia paštéta obalená v sušenej šunke, podávaná s brusnicami a toastom
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€

Jemne pikantný krém z hokkaidó tekvice s cviklovým chipsom a čili slamou
5 €

Hlavné jedlá:

Tel'acia 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€

*Jemne pikantný FLAMENDER z bravčovej panenky (180g), domáca zemiaková
placka (180g) (1,3,7)*
15€

*Bravčová panenka (180g), restované kúsky hokkaido tekvice, chrumkavé maslo,
parmezánové zemiaky (180g) (7)*
15€

Tel'ací stroganov so šampiňónmi (150g), hranolkami a jazmínovou ryžou (180g)
16€

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

Tel'ací (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 cícer (180g)
10€

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

12€

*Tagliatelle s pečeným karfiolom a hl'úzkovým krémom, parmezán (300g) (7)
9€*

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

*Grilovaný filet čerstvého lososa (150g) podávaný na špenátovom hniezde s baby zemiakmi
(180g) (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€*

*Zemiakovo bryndzové pirohy, cibulka, slanina, smotana
9€*

*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€*

Detské menu:

*Kuracie na prírodno s ryžou a kompótom
7€*

*Kuracie stripsy v panku strúhanke s hranolkami a kečupom (1,3)
7€*

*Penne s paradajkovou omáčkou a syrom (1,3,7)
6€*

*Palacinka s džemom alebo nutellou, ovocie, šľahačka (1,3,7)
5€*

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

Á la carte

Appetizer:

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

Duck rillettes served on cherry chutney with toast
6€

Homemade goose pate wrapped in dried ham, served with cranberries and toast
6€

Beef tartare (80g) (10)
10€

Avocado tartare (60g)
6€

Soups (0.33l):

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

Mildly spicy cream of Hokkaido pumpkin with beetroot chips and chili straw
5 €

Main courses:

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

Neck steak (300g), grilled vegetables, baked potatoes (180g)
Sauces to choose from: demiglace, mushroom, pfeffer (7)
12€

***Mildly spicy FLAMENDER pork tenderloin (180g), homemade potato pancake
(180g) (1,3,7)***
15€

***Pork tenderloin (180g), roasted pieces of Hokkaido pumpkin, crispy butter, parmesan
potatoes (180g) (7)***
15€

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

Fried schnitzel in clarified butter served with boiled potatoes / American potatoes (1,3,7)
Veal (180g)/Pork (180g)/ Chicken (180g)
18€/12€/12€

***Garnish for cutlets to choose from: pickles, cucumber salad, tomato salad,
mixed salad, compote (70g)***
2,80€

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

Vegetable curry with jasmine rice (180g)
vegetarian/ with grilled tofu/ grilled chicken/grilled shrimps (150g) (4,6,11)

12€

Tagliatelle with roasted cauliflower and truffle cream, parmesan (300g) (7)

9€

Italian Cream Mushroom Risotto with Parmesan (300g) (7)

12€

Grilled fresh salmon fillet (150g) served on a spinach nest with baby potatoes (180g) (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, gentian, emmental) (150g) served with french fries (180g) and homemade tartar sauce (1,3,7,10)

12€

Potato and sheep cheese dumplings, onion, bacon, cream

9€

Homemade dumplings stuffed with plum jam and served with clarified butter and roasted breadcrumbs / with sugar (350g) (1,3,7)

10€

Pancakes with Nutella / Strawberry Jam and Whipped Cream (300g) (1,3,7)

7€

Kid's Menu:

Chicken steak with rice and compote

7€

Chicken strips in panko with fries and ketchup (1,3)

7€

Penne with tomato sauce and cheese (1,3,7)

6€

Pancakes with jam or nutella, fruit, whipped cream (1,3,7)

5€

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. Soya beans 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 in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l 13. Lupines and products thereof 14. Molluscs and products thereof 15. Honey

Our great homemade desserts 3,50€

Tiramisu (1,3,7)

Poppy seed – cherry cake without flour (3,7,15)

Cheesecake according to the menu

Sacher cake (1,3,7)

Carrot cake with marzipan

Nutella Boat with Lentils (1,7,8) 1,80€

Reservations: +421 948 555 128

MARATÓNSKE HALALI

jesenné hody

PREDJEDLO

(60g)

Kačací rilletes na višňovom chutney s toastom

Husacia paštéta s brusnicami a toastom

4€

POLIEVKA

(0,33l)

Bažantí vývar s gágoríkmi (1,3,7)

Jemne pikantný krém z hokkaido tekvice s cviklovým chipsom a chilli slamou

5 €

HLAVNÉ JEDLÁ

Pečené husacie stehno (380g) 19€

Pečené kačacie stehno (200g) 16€

Pečené kačacie prsia (180g) 18€

AKCIA: k 4 jedlám fl'aša vína grátis



Prílohy k husacine a kačacine na výber:

domáce zemiakové lokše 180g (1)

domáca karlovarská knedľ'a 180g (1,3,7)

maslové halušky 180g (1,3,7)

dusená červená kapusta 180g

dusená biela kapusta 180g

Jelení guláš s brusnicami a domácou karlovarskou knedľ'ou 13€

Domáca lokša plnená kačacou pečeňou na cibul'ke (150g), (1,3,7) 9€

Restovaná kačacia pečeň na cibul'ke s ryžou 9€

Krémové tekvicové risotto s parmezánom 300g (7) 10€

DEZERTY

(120g)

Slivkové pirohy na prepustenom masle s praženou strúhankou a cukrom (1,3,7)

5€

Domáca zemiaková lokša plnená slivkovým lekvárom, posypaná makom a preliata prepusteným maslom (1,3,7)

5€

Dezerty podľ'a dennej ponuky

3,50€

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. Váha jedál je uvedená pred tepelnou úpravou.

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 10 mg/kg alebo 10 mg/l 13. Vlčí bôb a výrobky z neho 14. Mäkkýše a výrobky z nich. 15. Med

MARATHON HALALS

Autumn Feast

APPETIZER

(60g)

Duck rillettes on cherry chutney with toast

Goose pate with cranberries and toast

4€

SOUP

(0.33l)

Pheasant broth with gágorík (1,3,7)

Slightly spicy cream of Hokkaido pumpkin with beetroot chips and chilli straw

5 €

MAIN COURSES

Roasted goose leg (380g) 19€

Roasted duck leg (200g) 16€

Roasted duck breast (180g) 18€

SPECIAL OFFER: free bottle of wine with 4 meals



Side dishes for goose and duck to choose from:

Homemade potato pancakes 180g (1)

Homemade Carlsbad dumpling 180g (1,3,7)

Butter gnocchi 180g (1,3,7)

Stewed red cabbage 180g

Stewed white cabbage 180g

Venison goulash with cranberries and homemade Carlsbad dumpling 13€

Homemade pancakes stuffed with duck liver on onion (150g), (1,3,7) 9€

Roasted duck liver on onion with rice 9€

Creamy pumpkin risotto with parmesan 300g (7) 10€

DESSERTS

(120g)

Plum dumplings in clarified butter with roasted breadcrumbs and sugar (1,3,7)

5€

Homemade potato pancakes stuffed with plum jam, sprinkled with poppy seeds and topped with clarified butter (1,3,7)

5€

Desserts according to the daily menu

3,50€

The preparation time of meals takes between 30 and 45 minutes, depending on the difficulty of their preparation. When ordering a half portion of a portion, we charge 80% of the price of the selected meal. The weight of the meals is indicated before cooking.

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. Soya beans 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 in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l 13. Lupines and products thereof 14. Molluscs and products thereof. 15. Honey