



PONUKA MENU

Speisekarte

Menu

<u>MALÉ PREDJEDLÁ</u>	/ Kalte Vorspeisen/ Cold starters	EUR
100 Tatarák z hovädzej sviečkovice s prepeličím vajíčkom, hrianka 4 ks /3,10/		15,00€
Rindertatar mit Wachtelei, toast Beef tartare with quail egg, toast		
100 “Vitello tonnato” teľací chrbát s rukolovým šalátikom, podávané s tuniakovou majonézou a kaparami /3,4/		7,00€
Kalbsfilet „Vitello Tonnato“ mit Rucolasalat „Vitello Tonnato“ veal loin with arugula salat served with tuna mayonnaise		
100 Rolka z marinovaného kalerábu a cvikle, plnená chrenovým mascarpone, hruškový gel, petržlenový olej /7./		5,50€
Eine roulade aus mariniertem Kohlrabi und Roter Bete, gefüllt mit Meerrettich- Mascarpone, Birnengel, Petersilienöl Roll made of marinated kohlrabi and beetroot, stuffed horseradish mascarpone, pear gel, parsley oil		
<u>POLIEVKY</u>	/ Suppen / Soups	EUR
0,331 Vývar z kohúta s krupicovým knedlíkom, koreňová zelenina, mäso /1,3/		3,00€
Hahnenbrühe mit Grießknödel, Wurzel Gemüse, Fleisch Rooster broth with semolina dumpling, root vegetables, meat		
0,331 Krém z pečeného cesnaku s restovanými hubami /7/		4,00€
Garlic soup with fried roll and Cheese Baked garlic cream with sautéed mushrooms		
0,331 Tradičná držková polievka /1/		3,80€
Kuttelsuppe Tripe soup		

ŠPECIALITY PODNIKU

EUR

- 300 Ravioli plnené ricottou a špenátom, hlúzovkový olej a parmezán /1,3,7/ 13,00€**
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Trüffelöl und Parmesan
Ravioli filled with ricotta and spinach, truffle oil and parmesan
- 180 Filet zo zubáča so zeleninovým krupotom, bazalkové paradajky /7./ 18,00€**
Seehechtfilet mit Gemüsegrütze, Basilikumtomaten
Filet of toothfish with vegetable grits, basil tomatoes
- 120 Dusené teľacie Osso buco so šafránovým rizotom „Milanese,, /7./ 14,00€**
Gedämpftes Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto „Milanese“
Stewed veal osso buco with saffron risotto „Milanese“
- 200 Sous- vide zapečené kačacie prsia, zemiakovo - bryndzová kroketa, espuma z červenej kapusty /1,3,7/ 16,00€**
Sous vide gebackene Entenbrust, Kartoffel-Brydgc-Krokette, Rotkohl-Espuma
Sous vide baked duck breast, potato brydgc croquette, red cabbage espuma
- 200 Grilované kuracie ramienko so špenátovou štrúdlou, cheddarová omáčka /1,3,7,/ 16,00€**
Gegrillte Hähnchenbrust mit Knochen, Spinatstrudel und Cheddar-Sauce
Grilled chicken breast with bone, spinach strudel and cheddar sauce
- 150 Hovädzí trhanec, strúhaný cheddar, steakové hranolky /7./ 14,00€**
Fleisch vom Rind, geriebener Cheddar, Steak-Pommes
Beef jerky, grated cheddar, steak fries
- 200 Konfitovaný bravčový bok s pomarančovou melasou, petržlenovým pyrém a s grilovanou špargľou /1,3,7,/ 14,00€**
Confitiertes Schweinefilet mit Orangenmelasse, Petersilienpüree und gegrillter Spargel
Confit pork loin with orange molasses, parsley puree and grilled asparagus
- 200 Sous- vide bravčová panenka so šoľetom z farebnej šošovice a s ružičkovým kelom, hráškové pyrém /7./ 15,00€**
Sous Vide Schweinefilet mit buntem Linsensalat und Rosenkohl
Sous vide pork tenderloin with colored lentil salad and Brussels sprouts

SLOVENSKÁ KLASIKA

EUR

- 150** ***Sviečková na smotane, knedľa*** /1,3,7,9/ **8,50€**
Lendenbraten in Sahnesauce, Knödel
Sirloin in cream sauce, dumpling
- 150** ***Vyprážený syr*** /1,3,7/ **8,50€**
Paniertes Käse
Fried cheese slices

STEAK MENU

EUR

- 200** **Filet z hovädzej sviečkovice** **28,00€**
Krajina pôvodu: Uruguay
Plemeno :Black Angus
Mramorovanie: 5+
Steak vom Lendenbraten
Beef tenderloin steak
- 200** **Rib eye steak** **26,00€**
Krajina pôvodu: Uruguaj
Plemeno: Black Angus
Mramorovanie: 5+
Rib eye Steak
- 200** **Grilovaný rezaný steak z podbrušia býka WAGYU** **28,00€**
Krajina pôvodu: Austrália
Mramorovanie: 5+
Slices of flank steak WAGYU
Slices of flank steak WAGYU
- 200** **Chuck Tender Steak s fermentovanou červenou cibulkou** **15,00€**
Krajina pôvodu: Austrália
Chuck Tender Steak mit Zwiebel
Chuck Tender steak mit onion

500 Tomahawk steak z vysokej roštenky 500 g – 1000g	8,00€
Krajina pôvodu Austrália	100g
Plemeno: Black Angus	
Mramorovanie : 8+	
/príprava 1 hodina – ďakujeme za pochopenie/	

PRÍLOHY A OMÁČKY K STEAKOM EUR

180 Grilovaný letný šalát Gegrillter Sommersalat/ Grilled summer salad	4,00€
180 Pečený zemiak so slaninovo –smotan. dipom /7/	3,50€
Ofenkartoffel mit Speck und Sahnedip /Baked potato with bacon and cream dip	
250 Grilovaný pak choi Gegrillter Pak Choi / Grilled pak choi	3,50€
200 Steakové hranolky Steak Pommes /Steak fries	3,50€
150 Batatové hranolky Sweet potato fries	3,50€
150 Hranolky, opekané zemiaky French fried potatoes, American	2,50€
0,1 Omáčka z pečených papriek /7/ Geröstete Pfeffersauce / Roasted pepper	2,50€
0,1 Hubová omáčka /7/ Pilz Sauce /Mushroom sauce	2,50€
0,1 Demi glace omáčka Halbglace-Sauce / Demi glace sauce	2,50€
0,1 Omáčka zo zeleného korenia /7/ Grüne Pfeffersauce / Green pepper	2,50€
0,1 Chimichurri omáčka Chimichurrisauce / Chimichurri sauce	2,50€

ŠALÁTY A POKE BOWL /Salat /Salad

100 Miešaný zeleninový šalát	2,50€
Gemischter Gemüsesalat Mixed vegetable salad	
180 Letný zeleninový šalát s kúskami bravčovej panenky, citrusový dressing	15,00€
Sommerlicher Gemüsesalat mit Schweinefleischstücken,Puppen, Zitrusdressing Summer vegetable salad with pieces of pork dolls, citrus dressing	

- 400 Poke bowl s marinovaným tofu, jasmínová ryža, mango, mungo klíčky, edamame fazula** **13,00€**
 Poke Bowl mit mariniertem Tofu, Jasminreis, Mango, Mungosprossen, Edamame-Bohnen
 Poke bowl with marinated tofu, jasmine rice, mango, mung sprouts, edamame beans
- 400 CAESAR šalát** /1,3,4,7/ **15,00€**
 /kuracie mäso 100g, rímsky šalát, slanina, vajce na tvrdo, kapary, cherry paradajky, bylinkové krutóny, hobliny parmezánu, dressing/
 /Hühnerfleisch 100g, Römersalat, Speck, hartgekochtes Ei, Kapernbeeren, Cherry-tomaten, Kräuter-Croutons, Parmesanspäne, Dressing/
 /chicken meat 100g, roman salad, bacon, hard-boiled egg, capers, cherry tomatoes, herbed croutons, parmesan shavings, Dressing/
- 200 Šopský šalát** /7,12/, **Grécky šalát** /7/, **Čerstvý šalát s mozarelou** /7/ **4,00€**
 Schopsky Salat mit Käse, Griechischer Salat, Blattsalad mit Mozzarella
 Shopsyk salad with Balkan white cheese, Greek salad, Fresh salad with mozzarella
- 150 Paradajkový, uhorkový, mrkvový šalát** /12/ **3,00€**
 Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat
 Carrot, Tomato, cucumber salad

DETSKÉ MENU /Kinder menu / Children menu **EUR**

- 100 Vyprážené kuracie stripsy** /1,3,11/ **6,00€**
 Fried chicken strips
 Fried chicken strips
- 100 Prírodné kuracie prsia** **6,00€**
 Grilled chicken breast
 Grilled chicken breast

SLADKÁ PONUKA / Süßes Menü /sweet offer **EUR**

- 130 Palacinky nutelové s čerstvým ovocím, šľahačka a topping** /1,3,7/ **5,50€**
 Nutella Pfannkuchen mit frischem Obst, Schlagsahne und Topping
 Nutella pancakes with fresh fruit, whipped cream and topping
- 200 Kakaové lievance s malinovou penou a jablkovo mäťovým sorbetom** /1,3,7/ **6,50€**
 Kakaoküchlein mit Himbeerschaum und Apfel Minzsorbet
 Cocoa fritters with raspberry foam and apple mint sorbet

- 80 Čokoládový lávový koláčik so šľahačkou** /1,3,7/ **4,50€**
Chocolate lava cake with whipped cream
Schokolade lava Kuchen mit Schlagsahne

Ďalšie dezerty podľa dennej ponuky – informácie u obsluhy
Nach dem täglichen Angebot. Informationen vom Kellner.
According to the daily menu - information from the staff

<u>Ostatná ponuka</u>	<u>/Other menu</u>	<u>EUR</u>
30 Chlieb, pečivo /1,3,7/	Brot 1 Stck., Geback 1 Stck. A piece of bread, A piece of roll	0,50€
70 Pikantný, Cesnakový, Bylinkový dressing /3,7/	Pikant, Knoblauch, Kräuter Dressings Spicy, Garlic, Herbs Dressings	2,50€
70 Majonéza s pečeným cesnakom /3,7/	Gebackener Knoblauch Dip Roasted garlic mayonnaise	3,00€
60 Tatárska omáčka, Kečup, Smotana kyslá /3,7/	Tatarensoße, Ketschup, Sauersahne Tatar sauce, Ketchup, Sour cream	2,00€

-SEZÓNNA PONUKA

V uvedených cenách je započítaná 10% DPH.

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.

Príprava pokrmov z jedálneho lístky trvá cca 20 minút. Pri vyššej obsadenosti reštaurácie môže trvať príprava dlhšie, preto úctivo prosíme zákazníkov o strpenie.

Zoznam alergénov: 1 – obilniny obsahujúce lepok, 2 - kôrovce, 3 – vajcia, 4 – ryby, 5 – arašidy, 6 – sójové zrná, 7 – mlieko, 8 – orechy, 9 – zeler, 10 – horčica, 11 – sezamové semienka, 12 – oxid siričitý a siričitany, 13 – vlčí bôb, 14 - mäkkýše

Šéfkuchár: Filip Kapusta

Ceny kalkuloval: Ing. Xénia Futáková

Zodpovedná vedúca: Ing. Xénia Futáková