

Predjedlá / Appetizers

100 g	Marinovaný losos "gravlax" podávaný s grilovanými hriankami a pomarančovo – závorovým coulis 1,3,4,7	7,09 €
100 g	Marinated salmon "gravlax" served with grilled toasts and orange - ginger coulis 1,3,4,7	
80 g	Hovädzie carpaccio podávané s aioli z čierneho cesnaku, mletým čiernym korením, himalájskou soľou, olivovým olejom, rukolou a hoblíkami parmezánu 7	9,49 €
80 g	Beef carpaccio served with aioli of black garlic, ground black pepper, Himalayan salt, olive oil, arugula and parmesan 7	

Polievky / Soups

0,25 l	Teľací vývar Oxtail - domáci teľací vývar z teľacieho chvosta podávaný s rezancami, juliennes zeleninkou a mäsom 1,3,9	1,55 €
0,25 l	Oxtail bouillon - home broth from the oxtail served with noodles, juliennes vegetables and meat 1,3,9	
0,25 l	Polievka podľa sezónnej ponuky	
0,25 l	Soup according to seasonal offer	

Ryby / Fish

150/150 g	Grilovaný steak z tuniaka (medium), podávaný s cesnakovým vinaigrette, zemiakovo – cviklovým pyré a petržlenovo – feniklovým krémom 4,7,10	9,09 €
150/150 g	Grilled tuna steak (medium), served with garlic vinaigrette, potato - beet puree and parsley - fennel cream 4,7,10	
150/150 g	Grilovaný filet zubáča preliaty prepraženým cesnakovým maslom, podávaný s glazovanými hráškovými luskami na mede a krémovým citrusovým rizotom 4,7	9,39 €

	Grilled fillet of pike fish	
150/150 g	on garlic butter, served with glazed pea pods on honey with citrus creamy risotto 4,7	
	Restované krevety Black Tiger	
200/150 g	s cesnakom, olivovým olejom a cherry paradajkami, podávané so zeleninovým kuskusom 1,2	17,49 €
	Roasted Black Tiger prawns	
200/150 g	with garlic, olive oil, cherry tomatoes, served with vegetable couscous 1,2	

Hlavné jedlá / Main dishes

180 g	Steak z kuracích prs	6,05 €
180 g	Chicken breast steak	
200 g	Filet steak z odležanej hovädzej sviečkovice	15,99 €
200 g	Beef fillet of matured tenderloin	
	Grilovaný steak z teľacej sviečkovice	
180/150 g	podávaný s pečenou polentou na ghee masle a rozmarínovým prelivom 1,7,9	19,49 €
	Grilled beef steak of veal tenderloin	
180/150 g	served with roasted polenta on ghee butter and rosemary topping 1,7,9	
	Bravčová panenka obaľovaná v bylinkovej kruste,	
180/150 g	podávaná s omáčkou demiglance a pohánkovo - tekvicovým rizotom 1,9	8,99 €
	Pork tenderloin wrapped in herb crust,	
180/150 g	served with demiglance sauce and buckwheat - pumpkin risotto 1,9	
	Grilovaný jelení chrbát (medium),	
150/150 g	podávaný so zemiakovo – hubovou roládou a demiglance prelivom 1,3,7,9	15,99 €
	Grilled deer back (medium),	
150/150 g	served with potato – mushroom roll and demiglance topping 1,3,7,9	

Cestoviny / Pasta

250 g	Špagety Aglio Olio e Peperoncino s cesnakom, chilli, tripaprikou a krevetami na olivovom oleji s parmezánom 1,2,3,7	9,99 €
250 g	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino with garlic, chilli, trio peppers and prawns on olive oil with parmesan 1,2,3,7	
250 g	Penne all'Arrabbiata so slaninkou, cesnakom, chilli a parmezánom v paradajkovej omáčke 1,3,7	6,09 €
250 g	Penne all'Arrabbiata with bacon, garlic, chilli and parmesan in tomato sauce 1,3,7	
250 g	Tagliatelle ochutené bazalkovým pestom, podávané so cherry paradajkami, baby mozzarellou, rukolou a hoblinkami parmezánu 1,3,7,8	7,59 €
250 g	Tagliatelle flavored with basil pesto, served with cherry tomatoes, baby mozzarella, arugula and parmesan 1,3,7,8	

Šaláty / Salads

250 g	Selekcia BIO šalátových listov a sezónnej zeleniny, ochutená hroznovým olejom, balsamicom, podávaná s grilovanými medajlónkami z teľacej sviečkovice a cesnakovou hriankou 1,3,7	10,69 €
250 g	Selection of organic lettuce leaves and seasonal vegetables, flavored with grape oil, balsamic, served with grilled veal medallions and garlic toast 1,3,7	
250 g	RAW šalát - selekcia šalátových listov, baby špenátu a rukoly, podávaná s medovou hruškou, čerstvým hroznom, orechami a chia semiačkami, ochutená za studena lisovaným olivovým olejom 8	4,99 €
250 g	RAW salad - selection of green leaves, baby spinach and arugula, served with honey pear, fresh grapes, nuts and chia seeds, flavored with cold-pressed olive oil 8	

100 g	Listový šalát	1,55 €
100 g	Leaves salad	
100 g	Paradajkový šalát	1,40 €
100 g	Tomato salad	
100 g	Uhorkový šalát	1,40 €
100 g	Cucumber salad	

Omáčky / Sauces

150 ml	Pepper omáčka 1,9	2,99 €
150 ml	Pepper sauce 1,9	
150 ml	Dubáková omáčka 1,9	2,49 €
150 ml	Mushroom sauce 1,9	
150 ml	Demiglace 1,9	2,49 €
150 ml	Demiglace 1,9	
150 ml	Choco - chilli omáčka 1,9	2,49 €
150 ml	Choco - chili sauce 1,9	

Prílohy / Side dishes

150 g	Zemiaky mastené maslom 7	1,80 €
150 g	Potatoes with butter 7	
150 g	Zemiaky opekané s rozmarínom	1,80 €
150 g	Potatoes roasted with rosemary	
150 g	Zemiakové pyrė 7	1,80 €
150 g	Potato puree 7	
150 g	Fritované zemiakové hranolky	1,80 €
150 g	Fried potato chips	
150 g	Dusená ryža	1,80 €
150 g	Stewed rice	
150 g	Anglická zelenina 7	1,80 €
150 g	English vegetables 7	

150 g	Grilovaná zelenina	1,80 €
150 g	Grilled vegetables	
150 g	Restovaná zelenina na hnedom masle 7	1,80 €
150 g	Roasted vegetables in brown butter 7	

Dezerty / Desserts

110 g	Mousson dezert 1,3,7,8	3,55 €
150 g	Crème brulée 3,7	2,99 €
120 g	Levanduľovo - citrónová tortička 1,3,7	2,99 €

Váha mäsa je uvedená pred tepelnou úpravou.

Jedálny lístok zostavil šéfkuchár Martin Dzurinka.

Ceny kalkuloval F&B manager Ing. Slávka Fellegiová.

Ceny sú platné od 22. 5. 2018.

Za polovičné porcie sa účtuje 70 % z ceny pokrmu.

Weight of the meat is quoted before preparation.

Menu is created by Executive Chef Martin Dzurinka.

Prices calculated F&B manager Ing. Slávka Fellegiová.

Prices are valid from 22. 5. 2018.

The half portions are charged 70 % of the food.

Jedlá obsahujúce možné alergény sú označené príslušným číslom:

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 - mandle, lieskovec, vlašské, kešu, pekanové, para, makadámiové
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

Dishes containing possible allergens can be identified by the numbers:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and their products
3. Eggs and their products
4. Fish and their products
5. Peanuts and their products
6. Soybeans and their products
7. Milk and its products
8. Nuts - almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia
9. Celery and its products
10. Mustard and its products
11. Sesame seeds and their products
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and its products
14. Molluscs and their products