



## MENU

### Predjedlo:

<b>90g</b>	<b>Kačacia pečeň Foie Gras</b> <sup>1,7</sup> <i>cibuľové chutney, brioška</i>	<b>12,00 €</b>
<b>90g</b>	<b>Krevety Malorka</b> <sup>1,2</sup> <i>paradajka, cesnak, biele víno, rozmarín, domáce pečivo</i>	<b>10,00 €</b>
<b>90g</b>	<b>Hovädzia Gyoza</b> <sup>1,2,4,6,11</sup> <i>hovädzie mäso, shitake, pór, teriyaki omáčka, chilli</i>	<b>10,00 €</b>

### Polievka:

<b>0,30l</b>	<b>Kurací vývar</b> <sup>1,3,9</sup> <i>kuracie mäso, zelenina, cestovina</i>	<b>5,00 €</b> <small>3€+20b</small>
<b>0,30l</b>	<b>Kapustnica</b> <sup>1,7</sup> <i>údené koleno, kapusta, klobása, huby</i>	<b>5,00 €</b>
<b>0,20l</b>	<b>Polievka z medvedieho cesnaku</b> <sup>3</sup> <i>medvedí cesnak, prepeličie vajíčko</i>	<b>5,00 €</b>
<b>0,30l</b>	<b>Česká Kulajda</b> <sup>1,3,7</sup> <i>Zemiaky, vajce, kôpor</i>	<b>5,00 €</b>

### Hlavné jedlo:

<b>180g</b>	<b>Fillet steak Angus / Rib eye steak</b> <sup>7</sup> <i>zelerové pyrė, baby zemiaky, grilovaná zelenina</i>	<b>30,00 €</b> <small>26€+80b</small>
<b>380g</b>	<b>T-bone steak</b> <sup>7</sup> <i>grilovaná zelenina</i>	<b>40,00 €</b>
<b>Omáčky k steakom – zelené korenie, dubáková, demiglance</b> <sup>1,7,9</sup>		
<b>180g</b>	<b>Kuracie prsia supreme</b> <sup>7,9</sup> <i>ratatouille zelenina, pyrė</i>	<b>17,00 €</b>
<b>180g</b>	<b>Viedenský tel'ací rezeň</b> <sup>1,3,7</sup> <i>zemiakové pyrė, zelenina, šalát</i>	<b>18,00 €</b>

### Ryba:

<b>180g</b>	<b>Treska</b> <sup>4,7</sup> <i>beurre blanc, kôpor, zelenina</i>	<b>24,00 €</b>
-------------	--	----------------



### Cestoviny:

<b>250g Bryndzové pirohy so slaninou</b> <sup>1,3,7</sup> <i>bryndza, slanina, pažitka</i>	<b>15,00 €</b>
<b>250g Špagety</b> <sup>1,2,3,9</sup> <i>paradajky, krevety, olivy</i>	<b>18,00 €</b>
<b>300g Pikantné rizoto s hovädzou sviečkovitou a parmezánom</b> <sup>7</sup> <i>hovädzie mäso, parmezán, chilli</i>	<b>18,00 €</b>

### Šaláty:

<b>200g Miešaný šalát s Tofu</b> <sup>1,3,7,8,10</sup> <i>tofu syr, miešaný šalát, dressing</i>	<b>14,00 €</b>
<b>200g Cézar šalát</b> <sup>1,3,4</sup> <i>šalát, slanina, krutóny</i>	<b>14,00 €</b>
<b>200g Nicoise</b> <sup>3,4</sup> <i>šalát, tuniak, vajce, ančovičky, zemiaky</i>	<b>16,00 €</b>

### Dezerty:

<b>70g Čokoládové brownies s domácou zmrzlinou</b> <sup>1,3,6,7,8</sup> <i>čokoláda, orechy, ovocie</i>	<b>9,00 €</b>
<b>25g Domáci nanuk</b> <sup>7</sup> <i>čokoláda, vanilka, malina</i>	<b>2,90 €</b>
<b>100g Čučoriedkové pirohy</b> <sup>1,3,7</sup> <i>čučoriedky</i>	<b>7,00 €</b>
<b>100g Výber zahraničných syrov</b> <sup>5,7,8</sup>	<b>8,80 €</b>

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény/ food and desserts may contain allergens: 1 – obilniny/ cereals, 2 – kôrovce/ crustaceans, 3 – vajcia/ eggs, 4 – ryby/ fish, 5 – arašidy/ peanuts, 6 - sójové zrná/ soya beans, 7 – mlieko/ milk, 8 – orechy/ nuts, 9 – zeler/ celery, 10 – horčica/ mustard, 11 - sezamové semená/ sesame seeds, 12 - kysličník siričitý a siričitany/ sulfur dioxide and sulphites, 13 - vlčí bôb/ wolf beans, 14 – mäkkýše/ molluscs, 15- mušle/ shells

Váha jedál je uvedená v hotovom stave/ weight of food is finished state Ceny sú uvedené s DPH / Ceny kalkuloval Dávid Lauko F&B Manager / Šéfkuchár Martin Synak Prices are listed VAT inclusive / Prices calculated by David Lauko / Chef Martin Synak

**Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. / We would not recommend that pregnant women, children, women who are breastfeeding or people with low immunity will consume well not prepared meat**