

## Predjedlá

### 120g **Paradajková salsa, opečený toast**

Paradajková zmes s olivami ochutená bazalkovým pestom,  
olivovým olejom a cesnakom

(1,3,7,8)

**3,00 €**

### 120g **Šafranové rizoto s kuriatkami**

Krémové šafranové rizoto s restovanými kuriatkami a  
hoblinami parmezánu, zjemnené maslom

(7)

**4,50 €**

*Doporučuje náš šéfkuchár*

## Polievky

### 0,33l **Slepačí vývar**

Poctivý slepačí vývar so zeleninou, mäsom a rezancami

(1,3,7,9)

**2,50 €**

### 0,33l **Liptovská cesnačka**

Cesnaková polievka s kúskami syra a opečenými krutónmi

(1,3,7,9)

**2,50 €**

### 0,33l **Krém z čerstvých paradajok**

Paradajkový krém dochutený čerstvou bazalkou, olivovým  
olejom a parmezánom

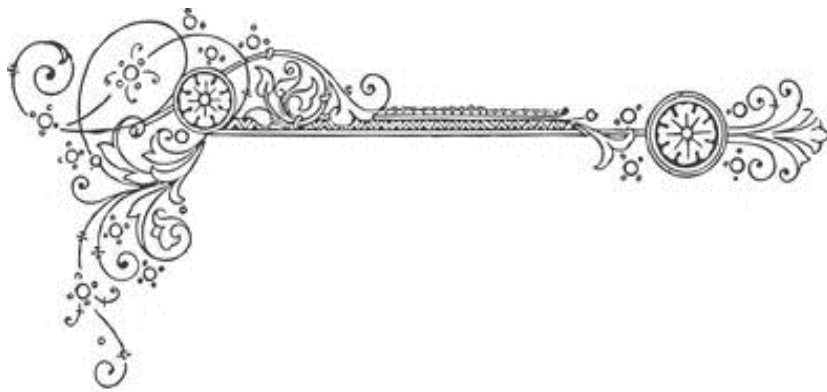
(7,8)

**2,50 €**

### 0,33l **Polievka podľa dennej ponuky**

**2,50 €**





## Rizotá a šaláty

### 400g **Krémové dubákové rizoto**

Krémové dubákové rizoto s parmezánom, zjemnené maslom

(3,7)

**7,90 €**

*K tomuto jedlu Vám doporučujeme suché biele víno Pinot Blanc-  
Rulandské biele (Pavelka a syn) 0,75l v cene 11,20€*

### 400g **Zeleninové rizoto s hoblinami parmezánu**

Lahodné zeleninové rizoto posypané hoblinami parmezánu

(3,7)

**6,80 €**

### 400g **Zeleninový šalát s kuracími rezančkami**

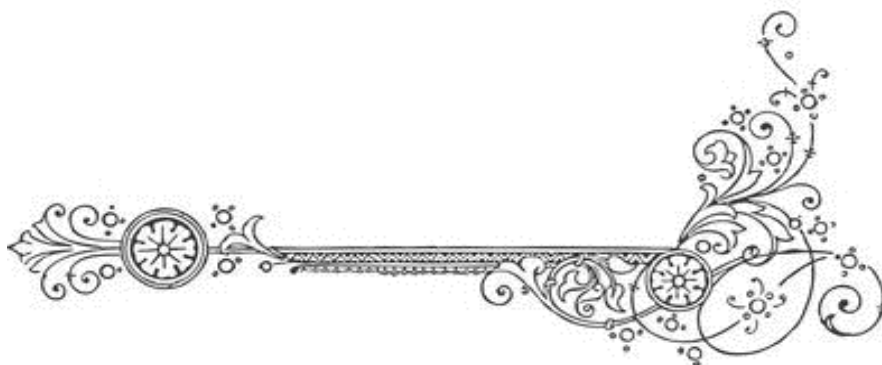
Grilované rezančky z kuracích prs (150g) so šalátom z čerstvej sezónnej zeleniny dochutený bazalkovým pestom, opečený toustík (1,3,7,8)

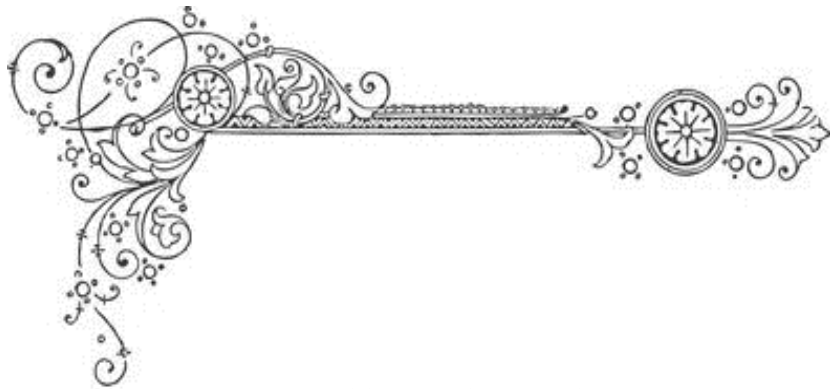
**7,60 €**

### 400g **Zeleninový listový šalát so syrom, ovocím a vlaškými orechami**

Zeleninový listový šalát (ľadový šalát, čínska kapusta, rukola, poľníček) s kúskami nivy, čerstvého ovocia, posypaný drvenými vlaškými orechami, opečený toustík (1,3,7,8)

**7,60 €**





## Obľúbené jedlá

### 450g **Cestoviny s kuracím mäsom**

Cestoviny so syrovo-smotanovou omáčkou, brokolicou a kúskami kuracieho mäsa (100g) (1,3,7)

**8,60 €**

### 120g **Grilovaný plesnivec s brusnicovou omáčkou**

Plesnivec na grile preliaty omáčkou s kúskami brusníc (7)

**7,50 €**

### 450g **Liptovské bryndzové halušky**

Bryndzové halušky s čerstvou liptovskou bryndzou a opečenou slaninkou alebo opraženou cibulkou (1,3,7)

**7,50 €**

### 450g **Zámocké bryndzové pirohy**

Pirohy s opečenou slaninkou a ozdobené pažitkou, podávané s bryndzovo-smotanovým dipom (1,3,7)

**7,50 €**

### 450g **Zemiakové noky s grilovaným lososom**

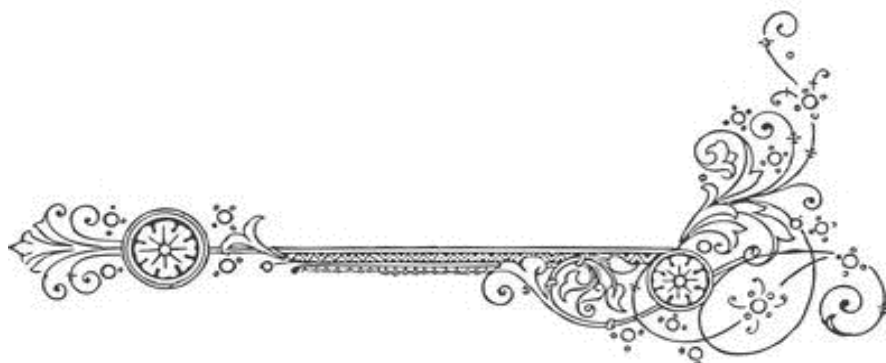
Steak z lososa (150g) podávaný na zemiakových nočkoch so smotanovo-špenátovou omáčkou (1,4,7)

**10,90 €**

### 200g **Hovädzí steak**

Steak z hovädzej sviečkovice servírovaný na omáčke z lesných húb (1,7,10)

**16,90 €**





## Hlavné jedlá

### 200g **Kurací steak na glazovanej karotke**

Grilovaný steak z kuracích prs podávaný na baby karotke ochutenej karamelizovaným medom (7)

**8,90 €**

*K tomuto jedlu Vám doporučujeme suché biele víno Tramín červený (Nichta) 0,75l v cene 10,40€*

### 200g **Svätojánske bravčové filety na tymiane**

Bravčová panenka na tymiane podávaná so sezónnou grilovanou zeleninou

**9,90 €**

*K tomuto jedlu Vám doporučujeme suché červené víno Svätovavrinecké (Velkeer) 0,75l v cene 8,00€*

### 180g **Konfitované kačacie prsia na pomarančovej omáčke**

Pomaly pečené kačacie prsia podávané s jemnou pomarančovou omáčkou (1,7)

Ako prílohu odporúčame pučené zemiaky a zemiakovú lokšu

**11,80 €**

*K tomuto jedlu Vám doporučujeme suché červené víno Pinot Noir – Rulandské modré (Pavelka a syn) 0,75l v cene 12,80€  
Túto špecialitu Vám ponúka náš šéfkuchár*

### 200g **Szentiványiho jelení chrbát na brusniciach**

Grilovaný steak z jelenieho chrbta na vínovo-brusnicovej omáčke

**13,90 €**

*K tomuto jedlu Vám doporučujeme suché červené víno Cabernet Sauvignon (Mrva & Stanko) 0,75l v cene 15,20€*

## Ryby

### 200g **Steak z lososa na grile**

Steak grilovaného lososa atlantického servírovaný na smotanovo-kôprovej omáčke (1,4,7)

**11,20 €**

*K tomuto jedlu Vám doporučujeme suché biele víno Charnodnnay Battonage (Kasnyik) 0,75l v cene 13,60€*

### 250g **Pečený pstruh na bylinkách**

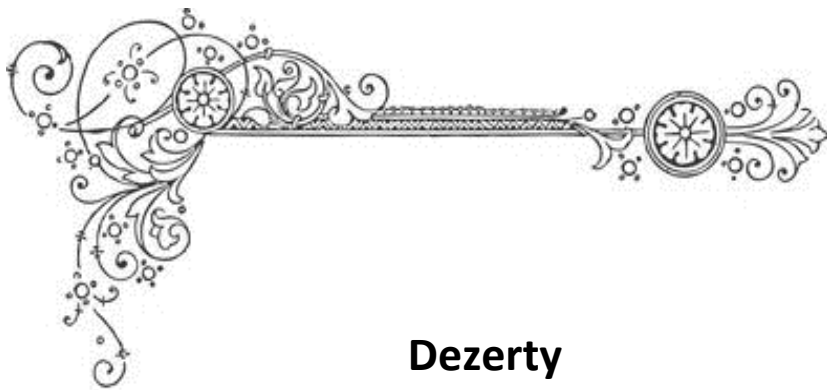
Pstruh potretý bylinkovo-cesnakovou zmesou zjemnený maslom, ozdobený rezom citróna (1,4,7)

**9,50€**

10g Doblak pstruh

**0,70€**





## Dezerty

### 160g **Grilovaný ananás s likérom Amareto**

Čerstvý grilovaný ananás s cukrom, likérom Amareto  
a vanilkovou zmrzlinou

(7)

**3,40 €**

*Tento dezert Vám odporúča náš šéfkuchár*

### 130g **Horúce maliny so zmrzlinou**

Horúce maliny s karamelom a vanilkovou zmrzlinou

(7)

**3,40 €**

### 100g **Lokša s vlašskými orechami**

Zemiaková lokša plnená drvenými vlašskými orechami a  
cukrom, preliata rozpusteným maslom

(1,3,7,8)

**3,40 €**

### 150g **Zmrzlinový pohár so šľahačkou**

Rôzne druhy zmrzlín ozdobené šľahačkou a čerstvou mäťou

(7)

**3,40 €**

### 130g **Palacinka s lesným ovocím, alebo so zmrzlinou**

Domáca palacinka s horúcim ovocím alebo zmrzlinou,  
dozdobená šľahačkou

(1,3,7)

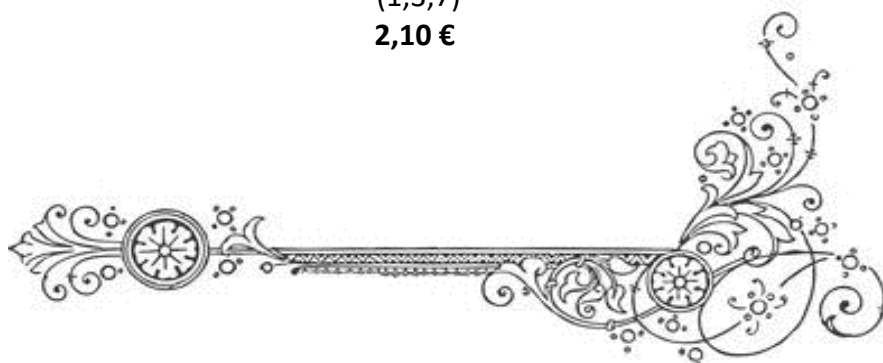
**3,40 €**

### 80g **Palacinka s džemom, posypaná cukrom a ozdobená šľahačkou**

Domáca palacinka potrená džemom s práškovým cukrom,  
topingom a šľahačkou

(1,3,7)

**2,10 €**





## Prílohy

150g **Zemiakové hranolky**  
**2,00 €**

200g **Varené zemiaky (7)**  
**1,60 €**

200g **Pučené zemiaky s maslom (7)**  
**1,90 €**

160g **Dusená ryža**  
**1,60 €**

200g **Šalát z čerstvej zeleniny**  
**2,60 €**

300g **Grilovaná zelenina s parmezánom (7)**  
**3,50 €**

60g **Lokša (1,3,7)**  
**0,60 €**

## Alergény

1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná,  
7 mlieko, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená,  
12 kysličník siričitý a siričitany, 13 vlčí bôb, 14 mäkkýše

Ceny sú uvedené s 20% DPH.

Možnosť objednať polovičné detské porcie v hodnote 70% z  
ceny klasickej porcie.

Hmotnosti mäsa sú uvedené v surovom stave.

Ceny kalkuloval: Ing. Gulovič, V. Gerhátová

Riaditeľ hotela: Mgr. Ladislav Gerhát

**Šéfkuchár: Tomáš Lupták**

