

PREDJEDLÁ / STARTERS / VORSPEISEN

50g/150g Údený lososový kvet s mozzarellou, chrumkavým šalátom a pečenou bruschetou
Smoked salmon flower with mozzarella, crispy lettuce and baked bruschetta
Geräucherter Lachs mit Mozzarella, knackigem Salat und gebackener Bruschetta
(A: 1,4,10) **6,90 €**

20g/150g Chrumkavá konfitovaná špargľa, v šunke prosciutto s marinovanou červenou repou v octe balsamico a dekórom z rukoly
Crunchy asparagus confit in prosciutto ham with marinated beetroot in balsamic vinegar and arugula garnish
Knusprige confierte Spargel in Parmaschinken mit mariniertes Rote Bete in Balsamicoessig und mit Rucola Dekor
(A: 7,10) **7,20 €**



POLIEVKY / SOUPS / SUPPEN

- 0,33 l Slepačia so zeleninou, mäsom a domácimi rezancami
Chicken-vegetable soup with meat and home-made noodles
Feine Hühnerbrühe mit Fleisch, Gemüse und hausgemachten Nudeln
(A: 1, 3, 9) **1,80 €**
- 0,33 l Tekvicová krémová s praženými semenami a slaninkou
Creamy pumpkin soup with roasted seeds and bacon
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Speck
(A: 7) **2,30 €**
- 0,33 l Cesnaková s vajíčkom a syrom
Garlic soup with egg and cheese
Knoblauchsuppe mit Ei und Käse
(A: 1,3,7) **2,10 €**
- 0,33 l Podľa dennej ponuky
Soups according to daily offer
Suppe nach dem Tagesmenü
1,80 €



ŠPECIALITY Z MÄSA

MEAT SPECIALS / FLEISCHSPEZIALITÄTEN

- 200 g Kuracie prsia z grilu na krémovo cuketovom rizote a bazalkovej paradajke s hoblinami parmezánu
Grilled chicken breasts with creamy courgette risotto, tomato with basil and parmesan
Gegrillte Hühnerbrust mit cremig - Zucchini - Risotto, Basilikum-Tomate und Parmesan
(A: 7,8,9) **8,20 €**
- 200 g Hovädzí steak s omáčkou zo zeleného korenia na tekvicovo- zemiakovej zelenine
Beef steak with green peppercorn sauce and pumpkin-potato vegetables
Rindersteak mit Sosse aus grünem Pfeffer, Kürbis-Kartoffel Gemüse
(A: 5,6,7) **16,80 €**
- 200 g Grilovaná bravčová panenka na redukcii z javorového sirupu a glazúrovanom cviklovo- gaštanovom ragú
Grilled pork tenderloin with maple syrup reduction and glazed beet-chestnut ragout
Gegrillte Schweinelende mit Reduktion vom Ahornsirup und mit glasierten Kastanien
Rote Bete Ragout

9,60 €

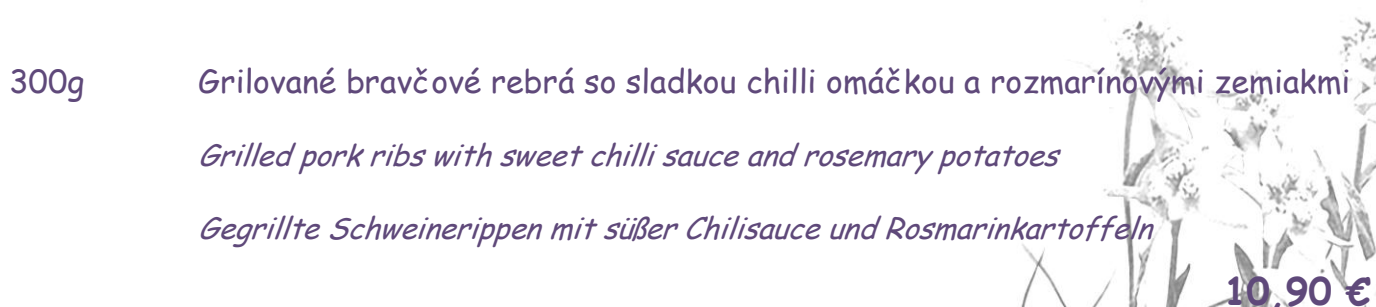


- 200 g Tatársky biftek
Steak tartare
„Tatar“ Beefsteak

(A: 1,3,7,10) **14,20 €**
- (Host' si je vedomý rizík spojených s konzumáciou surového mäsa)
(Guests are aware of the risks connected with eating raw meat)
(Gast ist risikobereit was Konsumation vom Rohfleisch angeht)
- 350 g Marinované jahňacie kolienko na cesnaku so špenátovým krémom s tlačnými zemiakmi s cibuľkou, parmezánom a petržlenovou vňaťou
Marinated garlic lamb shanks with spinach crème and mashed potatoes with onion, parmesan and parsley
Marinierte Lammhaxe mit Knoblauch, Spinat-Creme und Kartoffelpüree mit Zwiebeln, Parmesan und Petersilie

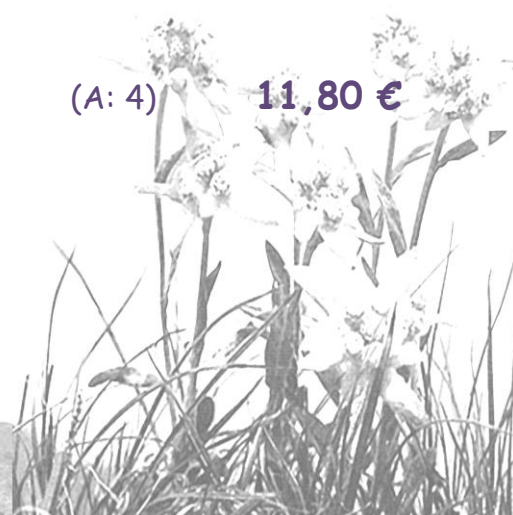
(A: 7,9,10) **16,50 €**
- 150 g Tel'acie líčka na červenom víne so šalotkou demi- glace, zemiaková dolka
Calf's cheeks on red wine with demi-glace shallot and a potato "dolka"
Kalbsbäckchen in Rotwein mit Schalotten Demi -Glace, Kartoffel-Muffin

(A: 7,8,9,10) **12,80 €**
- 300g Grilované bravčové rebrá so sladkou chilli omáčkou a rozmarínovými zemiakmi
Grilled pork ribs with sweet chilli sauce and rosemary potatoes
Gegrillte Schweinerippen mit süßer Chilisauce und Rosmarinkartoffeln

10,90 €
- 

JEDLÁ Z RÝB / FISH / FISCHGERICHTE

200g	Zubáč v slaninovom plášti na hubovo - paradajkovom ragú s petržlenovými zemiakmi <i>Pikeperch wrapped in bacon with mushroom-tomato ragout and parsley potatoes</i> <i>Zander im Speckmantel mit Pilz-Tomaten-Ragout und Petersilienkartoffeln</i>	(A: 4, 7)	12,20 €
10g	Doblok / Each additional / Mehrgewicht		0,50 €
200g	Grilovaný pstruh plnený pórom a slaninou, podávaný s restovanými šampiňónmi <i>Grilled trout filled with leek and bacon served with roasted champignons</i> <i>Gegrillte Forelle gefüllt mit Porree und Speck, servierte mit gerösteten Champignons</i>	(A: 4)	9,10 €
10g	Doblok / Each additional / Mehrgewicht		0,50 €
150g/300g	Krémové tagliatelle s grilovaným lososom <i>Creamy tagliatelle with grilled salmon</i> <i>Cremige Tagliatelle mit gegrilltem Lachs</i>	(A: 4)	11,80 €



CESTOVINY A OMÁČKY PASTA AND SAUCES / PASTA UND SOßEN

Cestoviny špagety, penne, tagliatelle si môžete vybrať podľa chuti

You can choose from spaghetti, penne, tagliatelle according to your taste

Pasta - Spaghetti, Penne und Tagliatelle können Sie nach Ihrem Geschmack wählen

300g	Carbonara /slanina, vajce, smotana/ <i>Carbonara /bacon, egg, cream/ Carbonara /Speck, Ei, Sahne/</i>	(A:1,3,7)	6,20 €
300g	Aglío - olio peperoncino	(A: 1,3,7)	5,20 €
300g	Smotanové s plesnivým syrom <i>Cream sauce with blue cheese Sahnesauce mit Blauschimmelkäse</i>	(A: 1,3,7)	6,10 €
300g	ALL pomodoro	(A: 1,3,7,8)	5,80 €

Po vašom výbere kombinácie, je na majstrovi kuchárovi finálne prevedenie

After picking a combination, the final accomplishment is up to the MasterChef

*Wählen Sie Ihre Kombination der Pasta und Soßen und die finale Version der Speisen, lassen Sie am
Chefkoch*



JEDLÁ PRE DETI / KIDS MENU / KINDERMENU

- 100g Zaprávané kuracie nugety so zeleninou, dusená ryža
Stewed chicken nuggets with vegetables, steamed rice
Hühner-Nuggets mit Gemüse und Reis

(A: 1,7) **4,20 €**
- 100g Vyprážený bravčový rezeň s maslovými zemiakmi a kečup
Fried pork cutlet with butter potatoes and ketchup
Gebratenes Schweineschnitzel mit Butterkartoffeln und Ketschup

(A: 1,3,7,10) **5,00 €**
- 150g Parená buchta s džemom, sypaná kakaom a preliata maslom
Steamed bun with marmalade, cocoa and butter
Gedämpfte-Knödel mit Marmelade, mit zerlassener Butter und mit Kakao bestreut

(A: 1,3,7) **3,50 €**
- 200g Tatranské pirohy s bryndzou, kyslou smotanou a chrumkavou slaninou
Tatra dumplings, "pirohy", with sheep cheese „bryndza" filling and crunchy bacon
Tatrapiroggen mit dem Brimsenkäse, saure Creme und Speck

(A: 1, 3, 7) **3,90 €**



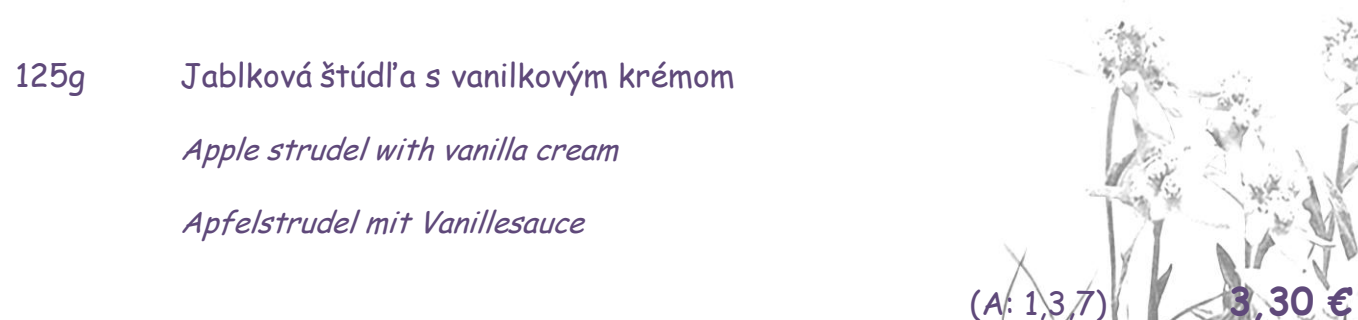
WELLNESS ŠALÁTY

WELLNESS SALADS / WELLNESS SALATEN

- 100g/250g Panorama šalát s olivami a syrom feta
Panorama salad with olives and feta cheese
Panorama-Salat mit Oliven und Feta-Käse
(A: 7) **7,80 €**
- 100g/250g Otvorené lasagne s filetkami z hovädzej sviečkovice preliate panenským olejom na trhanom mix šaláte, hoblinami so syra pecorino a chlebovými krutónmi
Open lasagna with beef tenderloin fillets and virgin olive oil on a mixture of lettuce leaves with pecorino cheese shavings and bread croutons
Offene Lasagne mit Filet aus Rinderfilet übergeschüttet mit nativem Olivenöl, mit gemischtem Salat, Käse Pecorino und Croutons
(A: 1,7,10) **9,90 €**
- 150g/250g Pestrý šalát s grilovanými kuracími plátkami, cherry paradajkami, rukolou, filetami pomaranča a tmavým chlebom
Assorted salad with grilled chicken slices, cherry tomatoes, arugula, orange fillets and dark bread
Bunter Salat mit gegrillten in Scheiben geschnittenen Hähnchen, Kirschtomaten, Rucola, Orange und braunem Brot
(A: 1,10) **8,20 €**
- 80g/250g Wellness šalát s vypráženou hlivou v sezame
Wellness salad with fried oyster mushrooms in sesame
Wellness-Salat mit gebratenem Austernpilz in Sesam
(A: 1,3,8,10,11) **7,90 €**



DEZERTY / DESSERTS

- 200g Čučoriedkové knedličky s pistáciami a roztopeným maslom
Blueberry dumplings with pistachios and melted butter
Heidelbeerenknödeln mit Pistazien und zerlassener Butter
(A: 1,3,7,8) **4,90 €**
- 150g Horúce maliny so zmrzlinou a šľahačkou
Hot raspberries with ice cream and whipped cream
Heiße Himbeeren mit Eis und Schlagsahne
(A: 3,7) **4,80 €**
- 150g Miešaný zmrzlinový pohár so šľahačkou a lesným ovocím
Mixed ice cream glass with whipped cream and forest fruit
Gemischter Eisbecher mit Sahne und Waldfrüchte
(A: 7) **4,80 €**
- 150g Domáce čokoládovo orechové palacinky, dekorované šľahačkou a toppingom
Home-made chocolate-nut pancakes decorated with whipped cream and a topping
Hausgemachte Schoko-Nuss-Palatschinken mit Schlagsahne und Topping
(A: 1,3,7,8) **4,70 €**
- 125g Jablková štúdl'a s vanilkovým krémom
Apple strudel with vanilla cream
Apfelstrudel mit Vanillesauce
(A: 1,3,7) **3,30 €**
- 

PRÍLOHY / SIDE DISHES / BEILAGEN

200g	Zemiaky varené s maslom <i>Boiled potatoes with butter / Gekochte Kartoffeln mit Butter (A: 7)</i>	1,50 €
200g	Zemiaky opekané / <i>Roast potatoes / Bratkartoffeln</i>	1,50 €
150g	Zemiakové hranolky / <i>Potato chips / Pommes Frites</i>	1,70 €
150g	Americké zemiaky / <i>American potatoes / Amerikanische Kartoffeln</i>	1,90 €
150g	Zemiakové krokety / <i>Potato croquettes / Kartoffelkroketten</i>	2,20 €
150g	Anglická zelenina / <i>English vegetables / Englisches Gemüse</i>	2,80 €
250g	Grilovaná zelenina / <i>Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse</i>	4,10 €
180g	Ryža dusená / <i>Steamed rice / Reis</i>	1,80 €
30g	Kečup / <i>Ketchup / Ketschup</i>	0,30 €
30g	Tatárska omáčka / <i>Tartar sauce / Tatarensoße</i>	0,50 €
30g	Majonéza / <i>Mayonnaise / Mayonnaise</i>	0,50 €
30g	Sweet chilli dressing	1,60 €
140g	Kompót podľa dennej ponuky <i>Compote according to daily offer / Kompott nach dem Tagesangebot</i>	1,60 €





Hmotnosť mäsa v jedlách je uvedená v surovom stave.

Prvá gramáž je váha mäsa v surovom stave, druhá gramáž je váha celej porcie.

Za polovičné porcie účtujeme 70% z ceny jedál.

Jedlá vyznačené v jedálnom lístku podľa výnosu MPH SR a MSZ SR č. 2319/2007-100 obsahujú tieto skupiny alergénov:

1. Obilniny obsahujúce lepok,
2. Kôrovce,
3. Vajcia,
4. Ryby,
5. Arašidy,
6. Sójové zrná,
7. Mlieko a výrobky (vrátane laktózy),
8. Orechy,
9. Zeler,
10. Horčica,
11. Sezamové semená,
12. Oxid siričitý a siričitany,
13. Vlčí bôb,
14. Mäkkýše.



The weight of meat in the meals is introduced in raw conditions.

The first weight is the weight of raw meat, the second weight is the weight of the whole portions.

We charge 70% of the full price for half portions.

According to the MPH SR and MSZ SR decree no. 2319/2007-100, the meals from the menu contain these groups of allergens:

1. Cereals containing gluten,
2. Crustaceans,
3. Eggs,
4. Fish,
5. Peanuts,
6. Soya beans,
7. Milk and products (including lactose),
8. Nuts,
9. Celery,
10. Mustard,
11. Sesame seeds,
12. Sulphur dioxide and sulphites,
13. Lupin,
14. Molluscs



Fleischgewicht ist im Rohzustand angegeben.

Das erste Gewicht ist das Gewicht von rohem Fleisch, das zweite Gewicht ist das gesamte Gewicht der Portion.

Für halbe Portionen werden 70% des Preises berechnet.

Die Gerichte auf der Speisekarte laut des Ertrages der MPH SR und MSZ SR Nr. 2319/2007-100 kennzeichnet, enthalten folgende Allergengruppen:

1. Glutenthaltiges Getreide,
2. Krebstiere,
3. Eier,
4. Fische,
5. Erdnüsse,
6. Sojakörner,
7. Milch (einschließlich Laktose),
8. Nüsse,
9. Sellerie,
10. Senf,
11. Sesamsamen,
12. Schwefeldioxid und a Sulfite,
13. Lupine,
14. Schalentiere.



PRAJEME VÁM DOBRÚ CHUŤ A PRÍJEMNÉ POSEDENIE
ENJOY YOUR MEAL AND HAVE A NICE TIME IN OUR RESTAURANT
WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

Šéfkuchár/Chef/Chefkoch: Peter Moravčík
F&B Manager: Viera Jakubčová

Ceny v jedálnom lístku sú vrátane 20% DPH
The meal prices include 20% DPH
Alle Menü-Preise verstehen sich inklusive 20% Mehrwertsteuer

platné od 1.11.2015
valid from November, 1., 2015
gültig von 1. 11.2015

