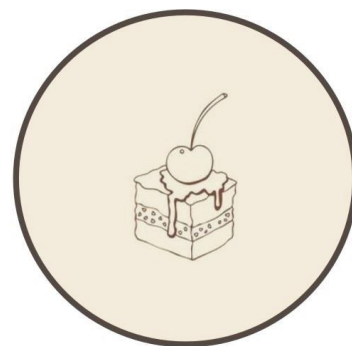




Pečieme domáci chlieb



Vyrábame si domáce cestoviny



Pečieme vlastné koláče



Spolupracujeme s  
lokálnymi farmármi a pestovateľmi

*Jedálny lístok*

*Studené a teplé predjedlá / Cold and hot appetizers*

100g **Avokádový tartar podávaný s lososovým carpaciom a horčicovo-kôprovým dipom** (4,10) 9,50€

*Avocado tartare served with salmon carpaccio and a mustard dill*

80g **Domáca divinovo-orechová paštéta podávaná s omáčkou „Cumberland“** (7,8) 8,50€

*Home made venison and nut pâté served with a Cumberland sauce*

125g **Mozzarella di bufala grilovaná v závoji z tirolskej šunky, s poľným šalátom, cherry paradajkami a balsamico redukciou** (7) 5,50€

*Mozzarella di bufala grilled in Tirolean hamvalerian leaves, cherry tomatoes and balsamic syrup*

## *Polievky / Soups*

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 0,251 | <b>Consommé z hovädzích chvostov so julienne zeleninou a domácimi rezancami</b> (1,3,9) | 5,50€ |
|       | <i>Oxtail beef consommé with julienne vegetables and home made noodles</i>              |       |
| 0,251 | <b>Krémová zemiaková polievka s čerstvou kurkumou, údeným čipsom a bylinkami</b> (7)    | 3,50€ |
|       | <i>Cream of potato soup with fresh turmeric, a slither of smoked ham and herbs</i>      |       |
| 0,251 | <b>Slepačia polievka s domácimi rezancami, mäsom a zeleninou</b> (1,3,9)                | 3,20€ |
|       | <i>Chicken soup with home made noodles, pieces of chicken and vegetables</i>            |       |
| 0,251 | <b>Gaštanová krémová polievka s čerstvou žeruchou a škoricovými mesiačikmi</b> (1,3,9)  | 3,90€ |
|       | <i>Cream of chestnut soup with fresh watercress and cinnamon crescents</i>              |       |

*Pre našich najmenších / For the little ones*

120g	<b>Kurací steak na masle so zemiakovým pyré</b> (7)	3,90€
	<i>Chicken steak in butter with mashed potato</i>	
150g	<b>Motýliky v omáčke z čerstvých paradajok a parmezánom</b> (1,3, 7)	3,50€
	<i>Farfalle in a fresh tomato sauce with parmesan cheese</i>	
120g	<b>Vyprážený teľací rezník na masle s čerstvými hranolčekmi</b> (1,3, 7)	5,50€
	<i>Fried veal cutlet in butter and freshly made chips</i>	



*Cestoviny a zemiakové jedlá / Pasta and potato dishes*

350g	<b>Domáce zemiakovo-bazalkové gnocchi podávané s tekvicovým ragú, hobľovaným parmezánom a sušenou horskou šunkou</b> (1,3,7) <i>Home-made potato and basil gnocchi served with a squash ragu, parmesan and dry ham</i>	9,50€
250g	<b>Čerstvé karotkové tagliatelle so zázvorom a grilovanou panenkou v orechovej kruste</b> (1,3,7) <i>Fresh carrot tagliatelle with ginger and a grilled pork fillet in a nut</i>	13,50€
250g	<b>Domáce penne so smotanovou omáčkou z gorgonzoly</b> (1,3,7) <i>Home-made penne in a creamy gorgonzola</i>	7,50€

## *Hlavné jedlá / Main courses*

180g	<b>Bio-kuracia roláda plnená bazalkou a ricottou podávaná na cuketovom rizote</b> (3,7)	9,90€
	<i>Organic chicken roulade with a basil and ricotta filling served on a bed of risotto</i>	
180g	<b>Bio-hovädzie pliecko „sous vide“ so zeleninovým kuskusom a rozmarínovou redukciou</b> (1)	12,90€
	<i>Organic shoulder of beef cooked sous vide with vegetable couscous and rosemary syrup</i>	
230g	<b>Do ružova upečený bio-teľací steak na tymiánovej omáčke s ratatouille zeleninkou, zemiakovým suflé a čerstvým špenátom</b> (3,7)	22,50€
	<i>Medium-rare baked organic veal steak in a thyme sauce with vegetable ratatouille, potato soufflé and fresh spinach</i>	

230g	<b>Bio rib eye steak podávaný so zemiakovým hniezdom, pečenými cherry paradajkami, cesnakom a prepeličím vajíčkom</b> (3)	22,50€
	<i>Organic rib-eye steak served with a potato nest, baked cherry tomatoes and quail's</i>	
200g	<b>Pštosie medajlónky gratinované s mandľovou krustou, figovou omáčkou a zemiakovým suflé</b> (3,7)	22,50€
	<i>Ostrich medallion's gratin with an almond crust, fig sauce and potato soufflé</i>	
230g	<b>Steak zo pštrosa na ragú z čerstvých kuriatok, wiliams kroketami a mandľovými kroketkami</b> (1,7)	24,50€
	<i>Ostrich steak in a fresh chicken ragu, Pommes Williams and almond</i>	

*Ryby / Fish*

- 200g **Rolka z grilovaného zubáča upečená do zlatista, servírovaná na avokádovej pene** 14,90€  
**s tibetskou basmati ryžou** (4,7)  
*Roulade of zander grilled to a golden hue served with an avocado foam and Tibetan basmati rice*
- 200g **Grilovaný pstruh z bio-chovu s redukciou z limetky a citrónovej trávy,** 13,90€  
**podávaný s pažitkovými zemiačikmi** (7)  
*Grilled organic-farmed trout with a lime and lemon-grass syrup and accompanied chive potatoes*



## *Dezerty / Desserts*

100g	<b>Mascarpone - limetkový mousse na ovocnom ragú s hobľovanou čokoládou</b> (3,7)	3,90€
	<i>Mascarpone and lime mousse with fruit ragu and chocolate shavings</i>	
100g	<b>Gaštanová tortička</b> (3,7,8)	4,50€
	<i>Chestnut gateau</i>	
120g	<b>Čokoládovo - hrušková tortička</b> (3,7,8)	4,90€
	<i>Chocolate and pear gateau</i>	
120g	<b>Čučoriedkové parené buchtičky s kyslou smotanou a masielkom</b> (1,3,7)	5,50€
	<i>Steamed blueberry dumplings with sour cream and butter</i>	