



# À LA CARTE MENU

## PREDJEDLO APPETIZER

80g	<b>Kačacia paštéta so šípkovo – zázvorovým chutney a opečenou bagetou</b> <sup>1,3,10</sup>	3,50 €
	Duck pate with rose hip – ginger chutney and roasted baguette	

## HLAVNÉ JEDLO MAIN DISH

250g	<b>Konfitované kačacie stehno na rozmaríne s karamelizovanou kapustou a zemiakové lokše</b> <sup>1</sup>	18,00 €
	Confit duck thigh on rosemary with caramelised cabbage and potato “lokša”	
	<i>Odporúčané víno: Merlot, Martin Pomfy – Mavín, suché, Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Pezinok</i>	
150g	<b>Poľovnícke ragú s lesnými hubami a karlovarskou knedľou</b> <sup>1,3,7</sup>	13,00 €
	A hunter’s ragout with forest mushrooms and Karlovy vary dumplings	
	<i>Odporúčané víno: Dunaj, Nichta, suché, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov</i>	
200g	<b>Pomaly pečené hovädzie rebrá, zemiak plnený slaninou a bryndzou, cibuľová marmeláda</b> <sup>7,10</sup>	15,00 €
	Slow roasted beef ribs, potato filled with bacon and sheep cheese, onion marmelade	
	<i>Odporúčané víno: Alibernet, neskorý zber, suché, Chowaniec &amp; Krajčírovič, Malokarpatská vinohradnícka oblasť</i>	
300g	<b>Tekvicové taštičky s bryndzou, preliate šalviovým maslom a orechami</b> <sup>1,3,7,8</sup>	12,00 €
	Pumpkin bags with sheep cheese, sage butter and nuts	
	<i>Odporúčané víno: Sauvignon Blanc, Villa Maria, suché, Marlborough, Nový Zéland</i>	
150g	<b>Zubáč na cviklovom krupote</b> <sup>1,4,7</sup>	18,00 €
	Zander fish on beetroot barley risotto	
	<i>Odporúčané víno: Veltlínske zelené, Repa winery akostné odrodové víno, biele, suché, Malokarpatská vinohradnícka oblasť</i>	
250g	<b>Listový šalát s kačacími prsiami a gaštanmi</b> <sup>11</sup>	15,00 €
	Lettuce salad with duck breasts and chestnuts	
	<i>Odporúčané víno: Frankovka modrá Rosé, Nichta, polosladké, ružové víno, Nitrianska vinohradnícka oblasť</i>	

## DEZERT DESSERT

150g	<b>Maková lokša preliata višňovou omáčkou</b> <sup>1,3,7</sup>	4,90 €
	Poppyseeds "lokša" with cherry sauce	
	<i>Odporúčané víno: Prosecco Frizzante, D.O.C., Montelvini, polosuché, Taliansko</i>	

## PRÍLOHY SIDE DISHES

200g	<b>Varené zemiaky s maslom</b>	2,50 €
	Boiled potatoes with butter	
200g	<b>Opekané zemiaky</b>	2,50 €
	Roasted potatoes	
150g	<b>Zemiakové hranolky</b>	2,50 €
	French fries	
150g	<b>Batátové hranolky</b>	3,00 €
	Sweet potato fries	
150g	<b>Americké zemiaky</b>	2,50 €
	American potatoes	
150g	<b>Dusená ryža</b>	2,00 €
	Steamed rice	
200g	<b>Grilovaná zelenina</b>	3,00 €
	Grilled vegetables	

# ALERGÉNY

## ALLERGENS

- 1 **Obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich**  
/ Cereals containing gluten and products thereof
- 2 **Kôrovce a výrobky z nich** / Crustaceans and products thereof
- 3 **Vajcia a výrobky z nich** / Eggs and products thereof
- 4 **Ryby a výrobky z nich** / Fish and products thereof
- 7 **Mlieko a výrobky z neho** / Milk and products thereof, including lactosis
- 8 **Orechy a výrobky z nich** / Nuts and products thereof
- 9 **Zeler a výrobky z neho** / Celery and products thereof
- 10 **Horčica a výrobky z nej** / Mustard and products thereof
- 11 **Sézamové semená a výrobky z nich** / Sesame seeds and products thereof
- 12 **Oxid siričitý a siričitany v koncentráciach vyšších ako 10 m**  
/ Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 m
- 13 **Víci bôb a výrobky z neho** / Lupines and products thereof
- 14 **Mäkkýše a výrobky z nich** / Molluscs and products thereof

**Cenu polovičnej porcie účtujeme vo výške 70 % z ceny jedla.**

**U mäsitých jedál je uvedená váha mäsa v surovom stave.**

**Na výrobu jedál nie sú použité geneticky modifikované potraviny.**

Price of half portion is charged at 70 % of the dish.

The weight of meat is given in raw order.

For the preparation of the dishes is not used genetica

Zodpovedný vedúci: Michal Žofaj

Jedálny lístok zostavil šéfkuchár: Miroslav Gvóth

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

Ceny sú v eurách, vrátane DPH

Jedálny lístok je platný od 01. 09. 2023