

JESENNÉ MENU

/ AUTUMN MENU



POLIEVKY / SOUPS

- 0,33 l **HOKKAIDO KRÉM S ČERVENÝM KARI** 4,50 €
a tekvicovými semiačkami (obsahuje 7)
Cream „Hokkaido„ pumpkin soup garnished with pumpkin seeds and red curry
- 0,33 l **PODĽA DENNEJ PONUKY** 3,90 €
Soup according to daily offer



HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

- 250 g **KONFITOVANÉ KAČACIE STEHNO,** 13,50 €
200 g dusená červená kapusta a masená lokša (obsahuje 1, 7)
120 g *Duck leg confit, stewed red cabbage and Slovak potato flatbread „lokshe“*
(contains allergens 1, 7)
- 120 g **VYPRÁŽANÝ SYR S HRANOLKAMI** (obsahuje 1, 3, 7) 7,90 €
200 g *Fried cheese with French fries (contains allergens 1, 3, 7)*
- 150 g **VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ REZEŇ S HRANOLKAMI** (obsahuje 1, 3, 7) 8,50 €
200 g *Fried pork schnitzel with French fries (contains allergens 1, 3, 7)*
- 300 g **BRYNDZOVÉ PIROHY SO SMOTANOU,** 8,00 €
opraženou slaninkou a pažitkou (obsahuje 1, 3, 7)
Potato pasties stuffed with sheep cheese, served with sour cream, fried bacon and fresh chives (contains allergens 1, 3, 7)



DEZERTY / DESSERTS

- 250 g **MAKOVÉ ŠŪLANCE S PREPUSTENÝM MASLOM** (obsahuje 1, 3, 7) 7,90 €
Sweet poppy seed potato dumplings with and melted butter
(contains allergens 1, 3, 7)

Ceny kalkuloval Šéfkuchár: Ján Lazarák a F&B manažér: Rastislav Mudrák.

Uvedené ceny sú vrátane 20% DPH. Platné od 15. 10. 2019.

The prices are calculated by Chef de cuisine: Ján Lazarák a F&B Manager: Rastislav Mudrák.

All prices include 20 % VAT. Prices are valid from 15th October 2019.

Hotel manager: Peter Andráš