

Predjedlá / Starters

Hovädzí tatarák, čierny cesnak,
hovädzí aspik so zeleninou, hrianky
Beef tartar, black garlic, beef aspic, bread

19 € / 80 g

1,3,9

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali tehotné a dojčiace ženy
a osoby s oslabenou imunitou

Sivoň, topinambur, koreňová zelenina, mäta
Brook trout, jerusalem artichoke, vegetables, mint

14 € / 80 g

4, 7, 9

Polievky / Soups

0,25l

Kohútie consommé,
rezance, julienne zelenina

Rooster consommé,
noodles, julienne vegetables

6,5 €

1,3,9

Hubový krém, žltková pena,
dubáková raviola
Cream of mushroom, egg yolk foam,
cep mushroom ravioli

8,5 € "V"

1,3,7

Hlavné jedlá Main course

Hovädzia sviečkovica, zemiak, špargľa,
fermentovaná uhorka, citrónová tráva, trebuľka
Beef tenderloin, potato, asparagus, fermented cucumber,
lemongrass, chervil

32 € / 150 g

7, 9, 12

Kačka, červená kapusta, štrúdlá foie gras, demi-glace
Duck, red cabbage, foie gras strudel, demi-glace

25 € / 150 g

1,3,7,12

Jahňacia sviečková, polenta, cuketa, mrkva, bešamel
Lamb tenderloin, polenta, zucchini, carrots, béchamel

32 € / 150 g

1,7,9,12

Pstruh, portobello, paprika, citrus, brioška
Trout, portobello, pepper, citrus, brioche

25 € / 150 g

1,3,4,7

Arborio, medvedí cesnak, balsamico, ovčí syr
Arborio rice, wild garlic, balsamic vinegar, sheep cheese

20 € / 250 g "c" "v"

7, 12

Gril / Grill

Hovädzí fillet steak

Beef fillet steak

42 € / 200 g "c"

7

Hovädzí flank steak

Beef flank steak

29 € / 200 g "c"

7

Hovädzí rib-eye steak

Beef rib-eye steak

32 € / 200 g "c"

7

Bravčová panenka sous-vide

Sous-vide pork tenderloin

25 € / 180 g "c"

7

Losos

Salmon

25 € / 180 g "c"

4, 7

Kuracie supreme sous-vide

Sous-vide chicken supreme

25 € / 150 g "c"

7

V cene grilu je zahrnutá

1x príloha, 1x omáčka podľa výberu

1x side dish, 1x sauce are included in the price



Tri Studničky

ADULT FRIENDLY HOTEL
JASNÁ

Šaláty / Salads

Šalát kešu, tofu, grilovaný chlieb,
broskyňa, mäťový sirup

Cashews, tofu, grilled bread,
peach, mint syrup

18 € / 250 g "v"

1, 6, 8, 11

Prílohy / Side dishes

200 g / 3 €

pečené baby zemiaky / jazmínová ryža / grilovaná zelenina

roasted baby potatoes / jasmine rice / grilled vegetables

7

7

150 g / 5 €

malý miešaný šalát, cherry paradajky,
parmezán, olio-med-citrón

small mixed salad, cherry tomatoes, parmesan, olio-honey-lemon

7

Omáčky / Sauces

3 € / 100 ml

demi-glacé / cesnaková / dubáková / zo zeleného korenia / citrusová

demi-glacé / garlic / mushroom / green pepper / citrus

9

9

7,9

7,9

7

Dezert / Dessert

Čokoládové variácie, mandle, levanduľa

Chocolate variations, almonds, lavender

14 € / 100 g

1,3,7,8

Čučoriedkové pirohy, tvaroh, panko strúhanka, mak

Blueberry dumplings, curd cheese, panko, poppy seeds

12 € / 100 g

1,3,7

Degustačné menu Testing menu

Amuse bouche / Amuse bouche
Crémant de Bourgogne Brut, suché / brut
Jean Francois Coquard, Francúzsko / France

Sivoň, topinambur, koreňová zelenina, mäta
Brook trout, jerusalem artichoke, vegetables, mint

Riesling Classic, suché / dry
Joachim Flick, Rheingau, Nemecko

Hubový krém, žltková pena, dubáková raviola
Cream of mushroom, egg yolk foam,
cep mushroom ravioli

Chardonnay, suché / dry
Catena Zapata, Mendoza, Argentína

Pstruh, portobello, paprika, citrus, brioška
Trout, portobello, pepper, citrus, brioche

Pálava, akostné, suché / dry
Vinkor, Malokarpatská vinohradnícka oblasť Vištuk

Jahňacia sviečková, polenta, cuketa, mrkva, bešamel
Lamb tenderloin, polenta, zucchini, carrots, béchamel

Frankovka modrá, akostné, suché / dry
Karpatská perla, Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Šenkvice

Čokoládové variácie, mandle, levanduľa
Chocolate variations, almonds, lavender

Alibernet, slamové víno, sladké/ sweet
Pivnica Radošina, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Radošina

120 € / pre 2 osoby / for 2 persons
150 € / pre 2 osoby s vínnym párovaním / for 2 persons with wine pairing

/ menu je možné len s rezerváciou vopred /
/ available only with a reservation made in advance /



Vážení hostia,

Za polovičné porcie účtujeme 70 % ceny pokrmu.
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave
Zoznam alergénov vám na požiadanie prinesie obsluha.

Jedlá označené písmenom "v" sú vhodné pre vegetariánov.
Jedlá označené písmenom "c" neobsahujú glutén.

Dobrú chuť Vám praje šéfkuchár
Tomáš Vitanovec
s kolektívom kuchyne Tri Studničky.

Ceny kalkuloval
Hotelový manažér
Martin Štrkolec
Január 2026

Dear guests,
We charge 70 % of the meal price for half portions.
Weight of meat is stated in the uncooked state.
The list of allergens contained in foods is available on request.
Meals marked with the letter "v" are suggested for vegetarians.
Meals marked with the letter "c" are gluten-free.

Our head chef
with kitchen team
wish you to enjoy your meal.

Prices calculated by:
Hotel manager
Martin Štrkolec

Posledná objednávka je možná o 21:45 hod. / The last order can be at 9:45 PM

Pôvod mäsa:

Hovädzie mäso – Južná Amerika, Brazília, Írsko
Kuracie mäso – SK, PL
Bravčové mäso – SK,CZ
Kačacie mäso –SK, CZ
Jahňacie mäso –NZ