

NASLEDUJ SYMBOL  
FOLLOW THE SYMBOL





## PREDJEDLÁ / STARTERS

50 g



**Foie Gras**, poširovaná hruška, chilli vlasy, cviklový prach, trhané pečivo, hruškový džem<sup>1,3,7</sup>

*Farma Topolnica – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Foie Gras**, poached pear, chilli hair, beetroot powder, shredded rolls, pear jam<sup>1,3,7</sup>

*Topolnica farm, Slovakia, country of meat origin – Slovakia*

**8,90 €**

60 g



**Ovčí syr**, fritovaný v bylinkovom cestičku, dubákový koláčik, figový džem, marinovaná šalotka<sup>1,3,7</sup>

*Farma Tis – Slovensko*

**Deep-fried sheep cheese**, herb-coated, king bolete mini cake, fig jam, marinated shallot<sup>1,3,7</sup>

*Tis farm – Slovakia*

**7,90 €**

## POLIEVKY / SOUPS

0,22 l



**Slepačia**, silný vývar z gazdovskej sliepky, mäso, rezance, julienne zelenina<sup>1,3,9</sup>

*Farma Topolnica – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Chicken soup**, organic chicken consommé, meat, noodles, julienne vegetables<sup>1,3,9</sup>

*Topolnica farm, Slovakia, country of origin – Slovakia*

**4,50 €**

0,22 l



**Tatranská**, slanina, dubáky, zemiaky, kyslá smotana<sup>7</sup>

**Tatra-style soup**, bacon, king bolete mushrooms, potatoes, sour cream<sup>7</sup>

**5,90 €**

## RYBA / FISH

150 g



**Sivoň**, violet zemiaky, maslová tekvica, tekvicové semiačka, fenikel, citrón<sup>4,7</sup>

*Rybáreň sv. Petra – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Brook trout**, purple potatoes, butternut squash, pumpkin seeds, fennel, lemon<sup>4,7</sup>

*St. Peter's fishery, Slovakia, country of meat origin – Slovakia*

**18,90 €**

 **14,90 €**  
**+ 120 b**



## HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

200 g



**Kačacie stehno**, červená kapusta, zemiakové džatky, dulový kompót<sup>1</sup>

*Farma Topolnica – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Duck leg**, red cabbage, potato gnocchi, quince compote<sup>1</sup>  
*Topolnica farm, Slovakia, country of meat origin – Slovakia*

18,90 €

150 g



**Telacie líčka**, ňoky z červenej repy, špenát, huby shimeji, demi glace<sup>1,3,7</sup>

*Bio Farma Turová – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Veal cheeks**, beetroot gnocchi, spinach, shimeji mushrooms, demi-glace<sup>1,3,7</sup>

*Turová Bio Farm, Slovakia, country of meat origin – Slovakia*

19,90 €

 15,50 €  
+ 120 b

150 g



**Divinový chrbát**, kvaka, tlačené zemiaky s gaštanmi, ružičkový kel, baby mrkva, demi glace<sup>7</sup>

*Farma Elesko – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Venison backstrap**, turnip, mashed potatoes with chestnuts, Brussels sprouts, baby carrots, demi-glace<sup>7</sup>

*Elesko Farm – Slovakia, country of meat origin – Slovakia*

19,50 €

 15,50 €  
+ 120 b

350 g



**Ryb Eye steak\***, pečené zemiaky, flambované cherry paradajky, marinovaný čierny koreň, omáčka z macerovaného zeleného korenia

*Farma Kravako & Company – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Ryb Eye steak\***, roasted potatoes, flambéed cherry tomatoes, marinated black salsify, macerated green peppercorn sauce

*Kravako & Company Farm – Slovakia, country of meat origin – Slovakia*

29,50 €

300 g

**Risotto**, Acquerello ryža - 3 ročné zretie, sójové boby, tekvica, gorgonzola, rukola<sup>7</sup>

*Ryža Acquerello je považovaná za jednu z najlepších na svete. Ryža najprv zrele v špeciálnej mikroklimě 1-3 roky pri 15 °C, čím sa docieli požadovaná štruktúra a zároveň si zachovala pružnosť, proteíny a vitamíny.*

**Risotto**, Acquerello rice – 3-year-aged, soya beans, pumpkin, Gorgonzola cheese, arugula<sup>7</sup>

*Acquerello rice is considered one of the best kinds of rice in the world. It ages in special microclimate at 15 °C for 1-3 years, which results in the desired structure and helps preserve elasticity, proteins and vitamins.*

14,90 €



## OBLÚBENÉ JEDLÁ / POPULAR DISHES

150 g



**Rezeň**, telacie karé, opekané zemiaky, brusnice, citrón<sup>1,3,7</sup>

*Farma Turová – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Schnitzel**, veal cutlet, roasted potatoes, cranberries, lemon<sup>1,3,7</sup>

*Turová farm – Slovakia, country of origin – Slovakia*

**17,90 €**

 **13,90 €**  
**+ 120 b**

150 g



**Hovädzí burger**, paradajky, slanina, cheddar syr, cibulové krúžky, hranolky, majonéza<sup>\*1,3,7,11</sup>

*Farma Turová – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Beef burger**, tomatoes, bacon, cheddar cheese, onion rings, chips, mayonnaise<sup>\*1,3,7,11</sup>

*Turová farm – Slovakia, country of origin – Slovakia*

**12,90 €**

150 g



**Club sendvič**, kuracie prsia, slanina, vajíčko, šalát, hranolky, majonéza<sup>1,3,7</sup>

*Farma Topolnica – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Club sandwich**, chicken breast, bacon, egg, salad, chips, mayonnaise<sup>1,3,7</sup>

*Topolnica farm, country of origin – Slovakia*

**11,90 €**

300 g



**Halušky**, bryndza, slanina, pažitka<sup>1,3,7</sup>

*Farma Agro Dlhé – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*

**Gnocchi**, bryndza (sheep cheese product), bacon, chives<sup>1,3,7</sup>


*Agro Dlhé farm – Slovakia, country of origin – Slovakia*

**9,90 €**







## ŠALÁTY / SALADS

- 250 g **Nicoise**, miešaný šalát, zelená fazuľka, baby zemiaky, vajce, cherry paradajky, tuniak, olivy<sup>4</sup> **13,50 €**  
**Nicoise**, mixed greens, green beans, baby potatoes, egg, cherry tomatoes, tuna, olives<sup>4</sup>
- 300 g **Cézar šalát**, rímsky šalát, pečená slanina, sušené paradajky, dressing z ančovičiek, syrové hobliny<sup>4,7</sup> **11,90 €**  
**Caesar salad**, Romaine lettuce, roasted bacon, dried tomatoes, anchovy dressing, cheese shavings<sup>4,7</sup>
- 100 g **Grilované kuracie prsia k šalátu** **4,00 €**  
 *Farma Topolnica – Slovensko, krajina pôvodu mäsa – Slovensko*  
**Grilled chicken breast for salad**  
*Topolnica farm, country of origin – Slovakia*

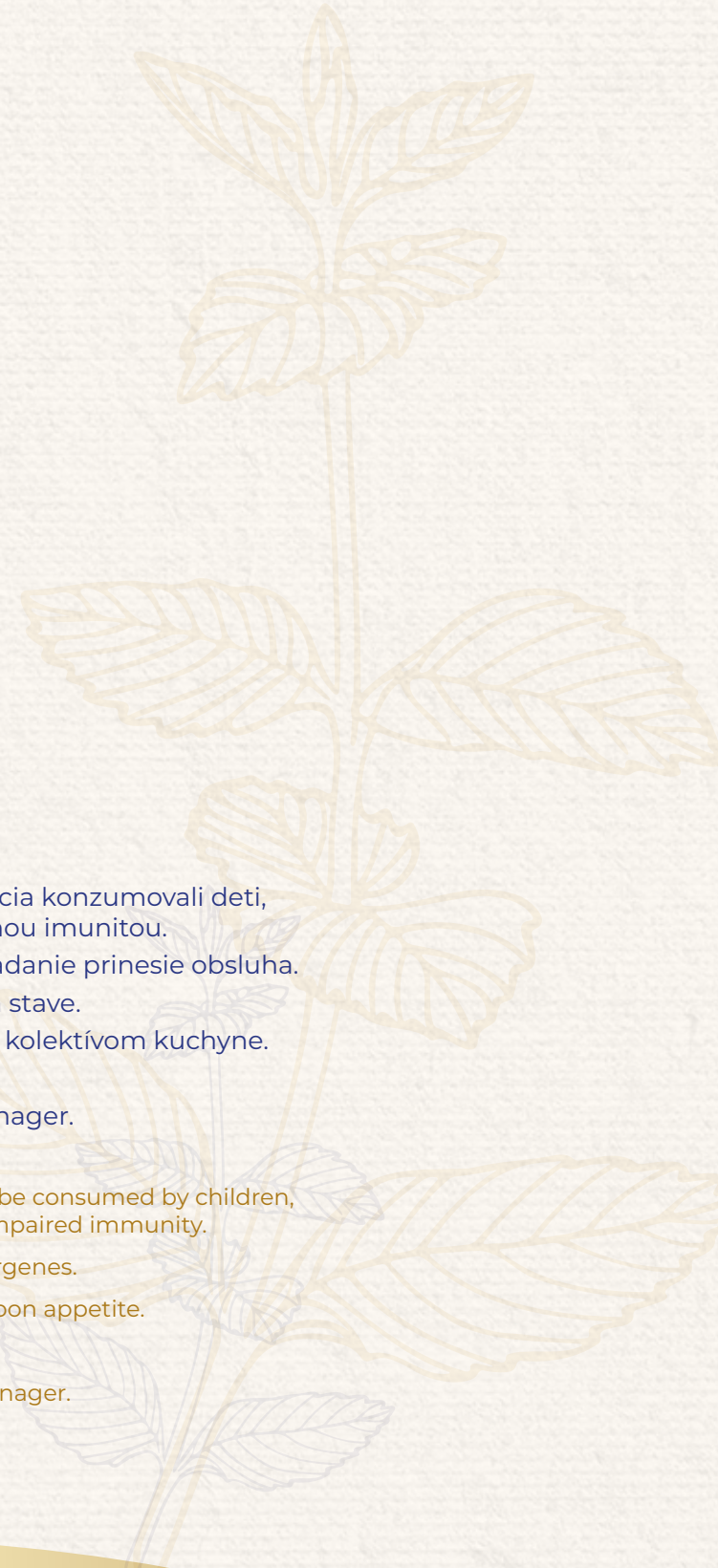
## DEZERT / DESSERT

- 120 g **Grand sladký les**, čokoláda, zmrzlina, mach z matcha čaju, brownies, omáčka z lesného ovocia<sup>1,3,7</sup> **9,90 €**  
*(Dzert je vhodný pre dve osoby.)*  
**Grand sweet forest**, chocolate, ice cream, matcha tea moss, brownies, forest fruit sauce<sup>1,3,7</sup>  
*(The dessert is ideal for two people.)*
-  **5,90 €**  
**+ 120 b**

## ŠÉFKUCHÁR GABRIEL PIEŠŤANSKÝ ODPORÚČA K VÍNU WINE SNACKS RECOMMENDED BY CHEF GABRIEL PIEŠŤANSKÝ

- 200 g **Výber slovenských syrov** od Gazdov<sup>7</sup> **9,90 €**  
 *Syry zo slovenských fariem*  
**Selection of Slovak cheese** from the Gazdovia farm<sup>7</sup>  
*Cheeses from Slovak farms*
- 100 g **Pražené mandle** **6,00 €**  
**Roasted almonds**





\* Neodporúča sa, aby tepelne neupravené mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.  
Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách Vám na vyžiadanie prinesie obsluha.  
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.  
Dobrá chuť Vám praje šéfkuchár Gabriel Piešťanský s kolektívom kuchyne.  
Ceny sú platné od 1. 11. 2021.  
Ceny kalkuloval Peter Jenča, F & B Manager.

\* It is not recommended that raw meat and raw eggs should be consumed by children, pregnant women, nursing women and people with impaired immunity.  
We will be happy to provide you list of allergenes.  
Chef Gabriel Piešťanský with his team wish you bon appetite.  
Prices are valid from 1. 11. 2021.  
Prices calculated by Peter Jenča, F & B Manager.