

PREDJEDLO

1. Paradajková terinka s kozím syrom, cibulový džem, bezlepkový chlieb ^{6, 7, 12}
2. Hovädzí tataráčik s dijónskym dresingom, toast ^{1, 6, 10}
3. Miešaný zeleninový šalát s cicerom a bylinkovo olejovým dresingom, bezlepkový chlieb (VEGAN)



POLIEVKA

Petržlenový krém s kurkumou, zázvorom a kokosovým mliekom (VEGAN)



HLAVNÉ JEDLÁ

1. Sous-vide kukuričné kura (prsia) na medovej karotke, zemiakové pyré parfumované tymiánom, demiglace ^{7, 12}
2. Grilovaný filet lososa na smotanovom póríku, zemiakové pyré pafrumované tymiánom ^{4, 7}
3. Sous-vide jelenie stehno v šípkovej omáčke, gnocchi zo sladkých zemiakov ^{1, 7, 12}
4. Cestovina s restovanou čerstvou zeleninou a bylinkovým pestom ¹ (VEGAN)



DEZERT

Čokoládová tortička s glazovanými figami ^{1, 3, 7}

STARTER

1. Tomato terrine with goat cheese, onion jam, gluten-free bread ^{6, 7, 12}
2. Beef tartare with Dijon dressing, toast ^{1, 6, 10}
3. Mixed vegetable salad with chickpeas, herb-oil dressing, gluten-free bread (VEGAN)



SOUP

Parsley cream soup with curcuma, ginger and coconut milk (VEGAN)



MAIN COURSES

1. Sous-vide organic chicken (breast) with honey carrots thyme-perfumed potato puree, demi-glacé ^{7, 12}
2. Grilled salmon fillet with cream leek, thyme-perfumed potato puree ^{4, 7}
3. Sous-vide venison leg with rosehip sauce sweet potato gnocchi ^{1, 7, 12}
4. Pasta with fresh stir-fried vegetables and herb pesto ¹ (VEGAN)



DESSERT

Chocolate nougat with glazed figs ^{1, 3, 7}



Noc
na Lomnickom štíte
2634 m n. m.



Detské menu

Polievka:

Kurací vývar so zeleninou
a rezancami ^{1,9}

Hlavné jedlo:

1. Maslové špagety s prírodnými kuracími plátkami ^{1,7}
2. Smažené rybacie nugetky v tempure so zemiakovým pyré ^{1,3,4,7}

Dezert:

Jahodová palacinka so šľahačkou ^{1,3,7}

Soup:

Chicken consommé with vegetables
and noodles ^{1,9}

Main Courses:

1. Buttered spaghetti with roasted chicken steaks ^{1,7}
2. Fried tempura-battered fish nuggets with potato puree ^{1,3,4,7}

Dessert:

Strawberry pancake with whipped
cream ^{1,3,7}

DODATOK K PODÁVANIU POKRMOV Z TEPELNE NESPRACOVANÉHO MĀSA A VAJEC

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie matky a osoby s oslabenou imunitou.

ZOZNAM POUŽÍVANÝCH ALERGÉNOV

1. Obilniny obsahujúce lepok (pšenica, raž, jačmeň, špalda, kamut) ·
2. Kôrovce a výrobky z nich · 3. Vajcia a výrobky z nich · 4. Ryby a výrobky z nich · 5. Arašidy a výrobky z nich · 6. Sójové zrná a výrobky z nich · 7. Mlieko a výrobky z nich · 8. Orechy (mandle, lieskovce, vlašské orechy, kešu) a výrobky z nich · 9. Zeler a výrobky z neho · 10. Horčica a výrobky z nej · 11. Sezamové semená a výrobky z nich · 12. Sušené ovocie, ovocné konzervy, výrobky zo zemiakov · 13. Vlčí bôb a výrobky z neho ·
14. Mäkkýše a výrobky z nich

SPECIFICATION OF SERVING RAW MEAT AND EGGS

Raw meat and eggs are not recommended for children, pregnant women, breast-feeding women and people with weakened immune system.

LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelled wheat, kamut) ·
2. Crustaceans and products from them · 3. Eggs and products from them · 4. Fish and products from them · 5. Peanuts and products from them · 6. Soy beans and products from them · 7. Milk and products from them · 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnut, cashew) and products from them · 9. Celery and products from it · 10. Mustard and products from it ·
11. Sesame seeds and products from them · 12. Dried fruit, conserved fruit, potatoe products · 13. Lupine and products from it · 14. Shellfish and products from them



Noc na Lomnickom štíte



tmrhotels



www.lomnickystit.com