



PREDJEDLÁ STARTERS

| | | |
|--|-------|----|
| Jemne údená foie gras, rakytníkový gél, domáci maslový toast, mikrobylinky ^{1,3,7} | 90 g | 22 |
| Lightly smoked foie gras, sea buckthorn gel, homemade buttered toast, micro herbs ^{1,3,7} | | |
| Šampiňónová paštéta s tymiánom, orechový chlieb ^{1,3,7,8} | 80 g | 15 |
| Mushroom pâté with thyme, nut bread ^{1,3,7,8} | | |
| Hovädzí tatarák zo sviečkovice, čierna hľuzovka, maslový púder, žltkový gél, hrianky * ^{1,3,7} | 120 g | 21 |
| Beef tenderloin steak tartare, black truffle, butter powder, egg yolk gel, toasted bread * ^{1,3,7} | | |

* Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, dojčiacie ženy, tehotné ženy a osoby s oslabenou imunitou
Raw meat and eggs are not recommended for consumption by children, pregnant or breastfeeding women and people with weak immunity.

POLIEVKY SOUPS

| | | |
|--|-------|----|
| Kulajda, 73 stupňové vajce, cesnakový cream fresh, kôprový olej ⁷ | 0,3 l | 10 |
| Kulajda – creamy Czech potato and mushroom soup, 73°C egg, garlic crème fraîche, dill oil ⁷ | | |
| Slepačie consommé, trhané mäso, julienne zelenina, rezance ^{1,9} | 0,3 l | 8 |
| Chicken consommé, pulled chicken meat, julienne vegetables, noodles ^{1,9} | | |
| Hustá kapustnica s lesnými hubami a údeným mäsom | 0,4 l | 9 |
| Traditional sauerkraut soup with wild mushrooms and smoked meat | | |



HLAVNÉ JEDLÁ MAIN COURSES

| | | |
|---|-------|----|
| Grilované kuracie supreme, muffin so špenátom a kúskami foie gras, silná hydínová omáčka, divoká brokolica ^{1,3,7} Grilled chicken supreme, spinach and foie gras muffin, rich poultry jus, wild broccoli ^{1,3,7} | 200 g | 24 |
| Jahňacie koleno, krémové bryndzové krupoto, cesnakový demi glace, pažitkový olej, sous vide baby karotka, drvená slanina ^{1,7} Lamb shank, creamy bryndza (sheep cheese product) barley risotto, garlic demi-glace, chive oil, sous-vide baby carrots, crispy bacon crumble ^{1,7} | 400 g | 33 |
| Pomaly pečený bravčový bok, pastrnákový gratin, smotanové edamame, fritovaná viedenská cibuľa ^{6,7,12} Slow-roasted pork belly, parsnip gratin, creamy edamame, crispy fried onions ^{6,7,12} | 150 g | 28 |
| Wiener schnitzel, viedenský šalát ^{1,3,7,9,14} Wiener schnitzel, Viennese potato salad ^{1,3,7,9,14} | 200 g | 24 |
| Butterfish, maslová emulzia s citrónom, pečené baby zemiaky v prepustenom masle, marinovaný karfiol ^{4,7} Butterfish, lemon-butter emulsion, roasted baby potatoes with clarified butter, marinated cauliflower ^{4,7} | 160 g | 29 |
| Gyoza so zeleninou, krémová hľuzovková omáčka, wakame riasa ^{1,7} Vegetable gyoza, creamy truffle sauce, wakame seaweed ^{1,7} | 230 g | 19 |
| Šalát z beluga šošovice, grilovaná chobotnica, kimchi dresing, baby rímsky šalát, fermentované paradajky, nakladaný zázvor ^{7,14} Beluga lentil salad, grilled octopus, kimchi dressing, baby romaine lettuce, fermented tomatoes, pickled ginger ^{7,14} | 180 g | 26 |

DEZERTY DESSERTS

| | | |
|--|-------|----|
| Pistáciová tartaletka, lyofilizované maliny, ríbežľový sorbet, čokoládová hlina ^{1,7} Pistachio tartlet, freeze-dried raspberries, redcurrant sorbet, chocolate soil ^{1,7} | 110 g | 10 |
| Zlatá čokoládová guľa plnená medovou sušienkou, horúci slaný karamel ^{1,3,7} Golden chocolate sphere filled with honey biscuit, hot salted caramel ^{1,3,7} | 100 g | 10 |

Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách Vám na vyžiadanie prinesie obsluha.
For the list of allergens contained in the dishes, please ask the waiters.

Lístok zostavili : Radoslav Vojtík, Denisa Putterová, F&B Managers. Lístok je platný od 16.2. 2026. Ceny sú uvedené s DPH a účtované v €.
Hotel Pošta si vyhradzuje právo na zmenu, ponuku garantujeme do vyčerpania zásob.

Menu made by: Radoslav Vojtík, Denisa Putterová, F&B Managers. Menu valid from 16.2. 2026. All prices are in EUR and include VAT.
The Pošta Hotel reserves the right to make changes to the menu. The offer is valid while stocks last.