



MENU

Predjedlá

80g	Hovädzí tatarák, pyré z pečeného cesnaku, wasabi majonéza A:1,3	18,00€
70g	Tatarák zo pstruha demänovského, brokolica, mäta, limetka A:1,4,7	14,00€
100g	Bryndzový mousse, chips zo slaninového pagáča, slaninový krokant, pažítka A:1,7	12,00€

Polievky

0,2l	Kohútí vývar, julienne zelenina, rezance A:1,3,7,9	7,00€
0,2l	Zaúdený krém z belugy šošovice, 24hod sous vide krkovička, žltko A:3	8,00€

Hlavné jedlá

180g	Kuracie supreme, ragú z kuriatok, konfitovaný zemiak, hrášková omáčka A:7	24,00€
180g	Konfitovaný bôčik, zemiakové šúľance, čučoriedky, ohnivý demiglace, jarná cibuľka A:1,3,7,9	25,00€
150g	Nízky roštenec, domáce tagliatelle, hľuzovka, guanciale, žltko A:1,3,7	35,00€
180g	Losos, kel, ricotta, bazalka, špargľa A:4,7	26,00€
150g	Rizoto z medvedieho cesnaku, kefír, vyprážaný králik, vyzretý ovčí syr A:1,3,7	28,00€



Steaky

200g	Fillet steak	45,00€
200g	Rib Eye steak	45,00€

(V cene steaku je zahrnutá 1x omáčka a 1x príloha podľa vlastného výberu.)

Prílohy

200g	Pečené baby zemiaky s rozmarínom	4,50€
200g	Grilovaná zelenina	4,50€
200g	Zemiaková kaša A:7	4,50€

Omáčka

0,1l	Zelené korenie, dubáková, demiglace A:7,9	4,00€
------	---	-------

Šaláty

350g	Miešaný šalát z jarnej zeleniny, edamame, škvarky z tofu, dressing višňa - dijonská horčica A:6	15,00€
350g	Rímsky šalát, cherry paradajky, parmezánový dressing, jemne zaúdené sušené kačacie prsia A:1,7	18,00€

Dezerty

100g	Štrúdl'a foie gras, jahody, kakao, pekanové orechy A:1,3,7,8	13,00€
100g	Nákyp, jablko, marshmallow A:3,7	9,00€

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény/ food and desserts may contain allergens: 1 – obilníny/ cereals, 2 – kôrovce/ crustaceans, 3 – vajcia/ eggs, 4 – ryby/ fish, 5 – arašídy/ peanuts, 6 - sójové zrná/ soya beans, 7 – mlieko/ milk, 8 – orechy/ nuts, 9 – zeler/ celery, 10 – horčica/ mustard, 11 - sezamové semená/ sesame seeds, 12 - kysličník siričity a siričitaný/ sulfur dioxide and sulphites, 13 - vlči bôb/ wolf beans, 14 – mäkkýše/ molluscs, 15- mušle/ shells

Váha jedál je uvedená v hotovom stave/ weight of food is finished state Ceny sú uvedené s DPH / Ceny kalkuloval Barbora Drexlerová F&B Manager / Šéfkuchár Tomáš Vitanovec. Prices are listed VAT inclusive / Prices calculated by Barbora Drexlerová / Chef Tomáš Vitanovec

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. / We would not recommend that pregnant women, children, women who are breastfeeding or people with low immunity will consume well not prepared meat



MENU

Appetizers

80g	Beef tartare, roasted garlic purée, wasabi mayonnaise	A:1,3	18,00€
70g	Tartare from Demänová´s trout, broccoli, mint, lime	A:1,4,7	14,00€
100g	Sheep cheese mousse, chips from bacon pie, crispy bacon, chives	A:1,7	12,00€

Soups

0,2l	Strong chicken broth, noodles, julienne vegetables, meat	A:1,3,7,9	7,00€
0,2l	Smoked beluga lentil cream, 24h sous vide pork neck, egg yolk confit	A:3	8,00€

Main course

180g	Chicken supreme, chanterelle ragoût, potato confit, pea sauce	A:7	24,00€
180g	Confit of pork belly, homemade potato dumplings, blueberries, spicy demi-glace	A:1,3,7,9	25,00€
150g	Strip loin steak, homemade tagliatelle, truffle, guanciale, egg yolk	A:1,3,7	35,00€
180g	Salmon, kale, ricotta, basil, asparagus	A:4,7	26,00€
150g	Wild garlic risotto, kefir, fried rabbit saddle, pecorino	A:1,3,7	28,00€



Steaks

200g	Fillet steak	45,00€
200g	Rib Eye steak	45,00€

(The price of the steak included 1x sauce and 1x side dish of your choice.)

Side dishes

200g	Baked baby potatoes with rosemary	4,50€
200g	Grilled vegetables	4,50€
200g	Mashed potatoes A:7	4,50€

Sauces

0,1l	Green pepper, cep mushroom, demi-glace A:7,9	4,00€
------	--	-------

Salads

350g	Mixes salad of spring vegetables, edamame beans, tofu crackers, cherry-dijon dressing A:6	15,00€
350g	Romaine lettuce, cherry tomatoes, lightly smoked dried duck breast, parmesan dressing A:1,7	18,00€

Dezerts

100g	Foie gras strudel, strawberries, cocoa, pecans nuts A:1,3,7,8	13,00€
100g	Rice pudding, apple, marshmallow A:3,7	9,00€

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény/ food and desserts may contain allergens: 1 – obilníny/ cereals, 2 – kôrovce/ crustaceans, 3 – vajcia/ eggs, 4 – ryby/ fish, 5 – arašídy/ peanuts, 6 - sójové zrná/ soya beans, 7 – mlieko/ milk, 8 – orechy/ nuts, 9 – zeler/ celery, 10 – horčica/ mustard, 11 - sezamové semená/ sesame seeds, 12 - kysličník siričitý a siričitaný/ sulfur dioxide and sulphites, 13 - vlčí bôb/ wolf beans, 14 – mäkkýše/ molluscs, 15- mušle/ shells

Váha jedál je uvedená v hotovom stave/ weight of food is finished state Ceny sú uvedené s DPH / Ceny kalkuloval Barbora Drexlarová F&B Manager / Šéfkuchár Tomáš Vitanec. Prices are listed VAT inclusive / Prices calculated by Barbora Drexlarová / Chef Tomáš Vitanovec.

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. / We would not recommend that pregnant women, children, women who are breastfeeding or people with low immunity will consume well not prepared meat