

## ***STUDENÉ PREDJEDLÁ***

*EUR*

*50 g Dehydrované lupienky z divého lososa, hlízovková omáčka,  
zeleninové lupienky* <sub>3, 4, 7</sub>

*8,20*

## ***POLIEVKY***

*0,25 l Tekvicová polievka so zázvorom a cviklovými pusinkami* <sub>3, 7, 9</sub>

*4,20*

*0,25 l Hydinový krém z domácich kurčiat,  
knedličky s kuracou pečťou a zeleninou* <sub>1, 3, 7, 9</sub>

*4,80*

## **HLAVNÉ JEDLÁ**

EUR

250 g / 100 g Šalát z pečenej cvikle s cícerom a uhorkou, ochutený kôprom a kyslou smotanou 7	8,80
150 g Zemiakové ňočky s pečenými lieskovými orechmi a zrejmým syrom 1, 3, 7, 8, 9	11,80
150 g Filet z divého lososa, brokolica, kefír, čučoriedkový gél 4, 7	22,90
200 g Supréme z kukuričného kurčťa, zemiaky v masle a kyslej smotane so sušeným žltkom 3, 7, 9	12,70
90 g Prepelica, bylinková pohánka, zeleninky, cviklový gél 7, 9	13,90
220 g Plnené kačacie stehno s červenou kapustou a slivkami, pyré z pečených zemiakov	14,80
200 g Bravčový bôčik, ragú z čiernej šošovice, kyslé jablko a zelená fazuľa 7, 9	12,50
250 g Hovädzí steak sous-vide, fazuľový krém, hubové ragú 7, 9	27,50
150 g Jahňací hrebienok v kruste z ihličia, žinčica, krupky s ovčím syrom 7	19,50
200 g Konfitované stehno z jeleňa, údená cvikla, čierny koreň 7	21,20

## **DEZERTY**

130 g Dezert podľa dennej ponuky	6,20
250 g Syrové variácie 7	14,90

Ceny sú uvedené vrátane DPH a platné od 1. októbra 2018  
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.  
Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách Vám na požiadanie prinesie obsluha.

Riaditeľ hotela

Jozef Ivanič

Ceny kalkuloval

Róbert Friček

Jedlá pripravuje

Štefan Girga s tímom