

**PREDJEDLÁ
VORSPEISEN
STARTERS**



- ◆ **50g Tatarský biftek** 1,3,7,9,10,12,13
Tatarbeefsteak
Tatar beefsteak **5,50 €**
- ◆ **50g Carpacio z červenej repy a kozím syrom** 1,3,7
Rote -Bete Carpaccio mit Ziegerkäse
Red beet carpaccio with goat cheese **5,50 €**
- ◆ **100g Grilovaná cuketka s údeným lososom** 1,2,3,4,7
Gegrillte Zucchini mit Räucherlachs
Grilled zucchini with smoked salmon **4,90 €**

**POLIEVKY
SUPPEN
SOUPS**



- ◆ **0,25l Slepáci vývar s mäsom a rezancami**
Suppe mit Fleisch und Nudeln
Noodle soup with meat **2,50 €**
- ◆ **0,25l Toskánska paradajková polievka** 1,2,7,12
Toskanische Tomatensuppe
Tuscany tomato soup **2,20 €**
- ◆ **0,25l Denná polievka** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14
Tägliche Suppe
Daily soup **1,90 €**

Varovanie!

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

HLAVNÉ JEDLÁ
HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES



- ◆ **200g Souse Vide bravčová panenka s omáčkou podľa výberu** ^{1,3,7}
Schweinslende Souse vide mit sosse nach Wahl
Sous-vide pork tenderloin with sauce of choice **6,90 €**

- ◆ **200g Kurací steak na sezónnej zelenine**
Hähnchensteak mit gegrilltem Gemüse
Chicken steak with grilled vegetables **6,50 €**

- ◆ **200g Kačacie prsia s kožou Souse vide**
Gebratene Entenbrust
Roasted duck breasts **6,90 €**

- ◆ **150g Tatarský biftek** ^{1,3,7,9,10,12,13}
Tatarbeefsteak
Tatar beefsteak **14,90 €**

- ◆ **200g Hovädzí steak s omáčkou podľa výberu**
Beefsteak mit sosse nach Wahl
Beefsteak with sauce of choice **15,90 €**

technológia „ Souse vide „

Souse-Vide - metóda varenia, pri ktorej sú potraviny zabalené vo vákuových vreckách varené dlhý čas pri nízkej, presne stanovenej teplote. Názov Sous-Vide (su vít) pochádza z francúzštiny a v preklade znamená "vo vákuu". Touto metódou je možné dosiahnuť rovnomernú tepelnú úpravu suroviny, a dosiahnuť nenapodobiteľné chute a konzistencie. A prináša aj mnoho ďalších výhod.

Souse-Vide - eine Kochmethode, bei der Lebensmittel in Vakuumkammern verpackt werden Sie werden lange Zeit bei niedriger und präziser Temperatur gegart. Der Name Sous-Vide (su vít) kommt von aus dem Französischen und bedeutet übersetzt "im Vakuum". Durch dieses Verfahren ist es möglich, eine gleichmäßige Wärmebehandlung des Rohmaterials zu erreichen und unnachahmliche Aromen und Konsistenzen zu erzielen. Und es bringt auch viele andere Vorteile.

Souse-Vide - a cooking method in which food is packaged in vacuum pockets They are cooked for a long time at a low, well-defined temperature. The name Sous-Vide (su vít) comes from French and in translation means "in vacuum". By this method it is possible to achieve a uniform heat treatment of the raw material, and to achieve inimitable flavors and consistencies.

And it also brings many other benefits.

Varovanie!

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

RYBY
FISCH
FISH MEALS



- ◆ **200g Grilovaný losos na dusenom špenáte** ^{2,4,7}
Gegrillter Lachs mit gedünsteten Spinat
Grilled salmon with sprinkled spinach **10,90 €**

- ◆ **200g Zubáč na paradajkovom concassé** ^{1,2,4,7}
Zander auf Tomaten-Concassé
Tooth fish in tomato concassé **11,90 €**

- ◆ **200g Grilovaný morský vlk s cuketkami** ^{1,2,4,7}
Gegrillter Seewolf mit Zucchini
Grilled Sea wolf with zucchini **12,90 €**

CESTOVINY
PASTA
PASTA



- ◆ **300g Liguine Aglio E Olio s cesnakom a chilli** ^{1,3,7}
Liguine Aglio E Olio mit Knoblauch und Chilli
Liguine Aglio E Olio with garlic and chilli **5,90 €**

- ◆ **300g Pappardelle Salmone s lúpanými paradajkami** ^{1,2,3,4,7,12}
Pappardelle Salmone mit Tomaten
Pappardelle Salmone with tomato **7,90 €**

ŠALÁTY
SALATE
SALADS



- ◆ **200g** *Miešaný listový šalát s dresingom* 3,7,10,12
Gemischter Blattsalat mit Dressing
Mixed lettuce salad with dressing **2,50 €**

- ◆ **200g** *Grécky šalát* 7
Griechischer salat
Greek salad **4,50 €**

- ◆ **200g** *Zeleninový šalát s kačacími prsiami a cibul'ovou marmeládou*
Gemüsesalat mit Entenbrust und Zwiebelmarmelade
Vegetable salad with duck breasts and onion jam **7,90 €**
1,2,3,7,12

DEZERTY
DESSERTS
DESSERTS



- ◆ **60g** *Tiramisu* 1,3,7
Tiramisu
Tiramisu **2,90 €**

- ◆ **100g** *Cheesecake s ovocím a čokoládou* 1,3,7
Cheesecake mit Obst und Schokolade
Cheesecake with fruit and chocolate **2,90 €**

- ◆ **100g** *Domáca tvarohová štrúdl'a* 1,3,7
Hausgemachter Quarkstrudel
Homemade cottage strudel **2,90 €**

- ◆ **150g** *Zmrzlinový pohár s ovocím a šľahačkou* 1,3,7
Eisbecher mit Früchten und Sahne
Ice cream with fruit and whipped cream **3,90 €**

PRÍLOHY
BEILAGEN
SIDE DISHES



- ◆ **150g** **Varené zemiaky s petržlenovou vňaťou** ^{7,12}
Gekochte Kartoffeln mit Petersilien Kräut
Cooked potatoes with Parsley leaves **1,60 €**
- ◆ **150g** **Opekané zemiaky**
Bratkartoffeln
Roasted potatoes **1,60 €**
- ◆ **150g** **Zemiaky so slaninkou a cibuľkou** ^{7,12}
Kartoffeln mit Speck und Zwiebel
Potatoes with bacon and onion **2,50 €**
- ◆ **150g** **Steakové hranolky** ^{7,12}
Steaks Pommes frites
Steak french fries **2,00 €**
- ◆ **150g** **Ryža** ¹
Reis
Rice **1,60 €**
- ◆ **200g** **Grilovaná zelenina** ^{1,8,9}
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables **2,50 €**

OMÁČKY
SOSSE
SAUCE



- ◆ **50g** **Hríbová omáčka** ^{1,7,10,14}
Pilz-Soße
Mushroom sauce **2,10 €**
- ◆ **50g** **Pfeffer omáčka** ^{1,7,9,10}
Pfeffer-Soße
Pepper sauce **1,90 €**
- ◆ **50g** **Pikantná omáčka** ^{1,7,9,10}
Pikante Soße
Hot sauce **1,90 €**

