

# Jedálny lístok

Kreativita mladosti požehnaná oceňovaným umením kultivovaným rokmi skúseností. Z tejto esencie tvoril tím pod vedením nášho šéfkuchára Vladimíra Lokšíka jedálny lístok, ktorý pokojne môžete považovať za sprievodcu k zaručeným gastronomickým zážitkom. Doprajte si nevtieravo perfektný súlad chutí zostavených v jednotlivých jedlách s odvahou experimentovať a vychádzajúc z tradičnej gastronómie. Každý z pokrmov je výsledkom vášne, fantázie a kreativity členov tímu, v ktorom sa rodí budúcnosť kuchárskeho umenia.

*„Mám víziu vychovávať nových šéfkuchárov, ktorí budú ďalej odovzdávať moje skúsenosti a posúvať slovenskú gastronómiu ďalej.“*

*Vladimír Lokšík, executive chef*

Platnosť menu od: 29. 10. 2018

# Jedálny lístok

## MENU

### STUDENÉ PREDJEDLÁ

#### COLD STARTERS

80 g Pohánková palacinka plnená penou z kozieho syra,  
s lieskovcovým crocantom a čokoládou s morskou soľou \* 1, 3, 7, 8

*80 g Buckwheat pancake filled with goat cheese foam,  
walnut crocant and chocolate*

**5,70 €**

80 g/40 g Tatársky biftek s hruškovým brandy, údeným  
cesnakom a topinkami \* 1, 3, 10

*80 g/40 g Steak tartare with pear brandy, smoked garlic and toast*

**10,90 €**

## POLIEVKY

### SOUPS

0,25 l Vývar z hovädzieho chvosta s domácimi rezancami  
a chrumkavou zeleninou \*1,3,9

*0,25 l Oxtail broth with homemade noodles and crispy vegetables*

**3,00 €**

0,25 l Krém z pečeného karfiolu s fazuľovým koláčikom \*1,3,7

*0,25 l Baked cauliflower cream soup with bean cake*

**4,50 €**

## TEPLÉ PREDJEDLO

### WARM STARTER

80 g Gratinovaný kozí syr s pikantným slivkovým ragú,  
domáci posúch \*1,7

*80 g Gratin goat cheese with spicy plum ragu, homemade bread*

**5,00 €**

## HLAVNÉ JEDLÁ

### MAIN MEALS

150 g/150 g Zubáč podávaný so šolet s beluga  
šošovicou a rucollou \*4,7,9  
*150 g/150 g Zander with cholent with beluga lentil and rocket*

21,00 €

0,5 l Halászle \*4,7,9  
*0,5 l Halászle (Fisherman soup)*



7,00 €

400 g Cestoviny s cherry paradajkami, paprikovým  
brunoise a kúskami zubáča \*1,3,4,7,9  
*400 g Pasta with cherry tomatoes with pepper brunoise  
and zander pieces*

12,00 €

400 g Rizoto s tekvicou, baby špenátom  
a fritovanou šalviou \*7,9  
*400 g Risotto with pumpkin, baby spinach and frying sage*

9,00 €

170 g/180 g Kukuričné supremme špikované pečeňou na  
glazovanej cvikle s vínovou redukciou a batatovým pyré \*7,9   
*170 g/180 g Corn supreme larded with liver served on glazed beetroot  
with wine reduction and sweet potatos puree *

15,00 €

170 g/180 g Bravčová panenka na chrumkavej kapuste  
s karotkovým julienne, chrenová omáčka  
a glazovaný cviklový knedlík \* 1, 3, 7, 9

*170 g/180 g Pork tenderloin served on crispy cabbage  
with carrot julienne, horseradish sauce and glazed beetroot*

**13,00 €**

170 g/180 g Bravčová slabinka sous vide s domácou krocketou  
a bryndzovou omáčkou \* 1, 3, 7, 9

*170 g/180 g Pork flank sous vide with homemade croquette  
and sheep cheese sauce*

**13,00 €**

170 g/180 g Rezník z mliečneho karé na pečených zemiakoch  
so sardelovým dresingom \* 1, 3, 4, 7, 9 🍷

*170 g/180 g Pork loin schnitzel served on baked potatoes  
with anchovy dressing 🍷*

**11,00 €**

200 g/180 g Hovädzie líčka so šalviou na blanširovanom keli,  
pučené zemiaky \* 7, 9

*200 g/180 g Beef chicks with sage serve on blanched sprouts  
and mashed potatos*

**15,00 €**

## ŠALÁTY

### SALADS

250 g/80 g Šalát z cous cous so zeleninou  
a kúskami butter fisch \*1,3,4,7

*250 g/80 g Salad with cous cous  
and butterfish pieces*

**12,00 €**

250 g/100 g Šalát s fritovaným camembert  
a pomarančovou remuládou \*1,3,7

*250 g/100 g Salad with fried camembert and orange*

**12,00 €**

250 g/50 g Šalát s medovou hruškou, vlašskými orechmi,  
prosciuttom a domácim pečivom \*1,3,7,8 🍷

*250 g/50 g Salad with honey pear, walnut, prosciutto  
and homemade bread 🍷*

**12,00 €**

## JEDLÁ STAREJ MAMY

GRANDMOTHER'S SECRET RECIPIES

400 g Bryndzové halušky s domácou slaninou  
a pažitkou \*1,3,7

*400 g Sheep cheese dumplings with homemade  
bacon and with chives*

**9,00 €**

150 g/180 g Špíz zo sviečkovej špičky na violet zemiakoch  
pečených s tymiánom, chilli čokoládová omáčka \*1,3,7,9

*150 g/180 g Beef tenderloin served on baked violet potatos  
with thyme and chilli chocolate sauce*

**21,00 €**

300 g Domáce šúľance s bryndzovou čokoládou,  
višňovým coulis a sladkou hlinou \*1,3,7

*300 g Homemade "šúľance" dumplings with sheep cheese  
chocolate and sour cherry coulis and sweet clay*

**9,00 €**


## DEZERTY


### DESERTS

80 g Pomarančový raw dezert s ovocným pyré,  
orieškový crocant \*1, 3, 7, 8

*80 g Orange raw dessert with fruit puree  
and nut crocant*

**6,00 €**

80 g Brownies s cviklou a chilli, mousse z kokosu   
a bielej čokolády mangové pyré \*1, 3, 7, 8, 12

*80 g Beetroot brownies with chilli, coconut and white  
chocolate mousse and mango puree *

**6,00 €**



## STEAKY

### STEAKS

200 g Filet steak s grilovanou zeleninou, demi glace <sup>\*7,9</sup>

*200 g Fillet steak with grilled vegetables, demi glace*

**36,00 €**

170 g Steak supreme z kukuričného kuriatka  
s grilovanou zeleninou, demi glace <sup>\*7,9</sup>

*170 g Corn chicken supreme steak with grilled vegetables,  
demi glace*

**13,00 €**

150 g Steak z butter fisch s grilovanou zeleninou <sup>\*4,7,9</sup>

*150 g Butter fish steak with grilled vegetables*

**21,00 €**

## OMÁČKY

### SAUCES

0,1 l Omáčka zelené korenie \*7,9

*0,1 l Green pepper sauce*

**4,00 €**

0,1 l Hubovo smotanová omáčka \*7,9

*0,1 l Mushroom creamy sauce*

**3,00 €**

0,1 l Šafranová omáčka \*7,9

*0,1 l Safran sauce*

**3,00 €**

## PRÍLOHY

### SIDE DISHES

200 g Smotanové krémové dukáty  
s viedenskou cibuľou \*1,7

*200 g Creamy potatoes ducats with parmesan*

**4,00 €**

200 g Pečené baby zemiaky s rozmarínom

*200 g Baked baby potatoes with rosemary*

**2,00 €**

170 g Dusená ryža

*170 g Stewed rice*

**2,00 €**

---

\*Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem obilnín používaných na výrobu destilátov. 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 okrem úplne rafinovaného sójového oleja a tuku. 7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a laktitolu. 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sa používajú na výrobu destilátov. 9. zeler a výrobky z neho. 10. Horčica a výrobky z nej. 11. Sezamové semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentrátoch vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

V prípade alergie na potraviny alebo špeciálne dietologické požiadavky nám oznámte pred objednávkou. Jedálny lístok zostavil šéfkuchár Wellness Hotela Diplomat - Vladimír Lokšík. Ceny kalkuloval F&B Manager Branislav Bičan. Váha jedál je uvedená pred tepelnou úpravou.

Upozornenie na zdravotné riziká s cieľom ochrany zdravia občanov: Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.

*Health risks warning for kids, pregnant and breastfeeding women and for persons with weakened immunity : not recommended to consume not heat treated meat and eggs.*

*In case of having any food allergies or specific dietetic needs, please inform us before your order is placed. The menu has been created by our Hotel Executive Chef Vladimír Lokšík. The prices have been calculated by the Hotel F&B Manager Branislav Bičan. Food is weighed before cooking.*