

Jedálny lístok

MENU

Varenie je umenie a umenie si žiada lásku!

Náš jedálny lístok je výberom Vašich obľúbených jedál v súlade s kvalitnými surovinami. Skúsenosťami našich kuchárov sa aj to najobyčajnejšie jedlo mení na neobyčajný zážitok.

Doprajte si chuť čo poteší vaše zmysly!

Platnosť menu od: 10.3.2025

STUDENÉ PREDJEDLO

COLD STARTER

80 g	Domáca pohánková šamrola plnená tuniakom s cream fraichom a mrazeným grapefruitom *1,3,4,7	4,80 €
80 g	Homemade buckwheat shamrock stuffed with tuna with cream fraiche and frozen grapefruit *1,3,4,7	

TEPLÉ PREDJEDLO

WARM APPETIZER

120 g	Sviečka z husacieho tuku podávaná s kačacími škvarkami, slamou z cibulky a domácim pečivom *1	4,80 €
120 g	Goose fat candle served with duck crackers, onion straw and homemade pastry *1	

POLIEVKY

SOUPS

0,25 l	Vývar z kukuričného kuriatka so zeleninou, mäsom a rezancami *1,3,9	4,50 €
0,25 l	Corn chicken broth with vegetables, meat and noodles *1,3,9	
0,25 l	Francúzska cibuľová polievka s olomockými syrečkami, nakladanou červenou cibuľkou a krutónmi *1,7	4,50 €
0,25 l	French onion soup with Olomouc cheeses, pickled red onion and croutons *1,7	

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN DISHES

- | | | |
|-------------|---|---------|
| 150 / 200 g | Bravčová panenka v kuracích prsiach s kelom, restovanými pistáciami, gratinovanými batátovými zemiakmi, šalotkový fondán a omáčka z ružového korenia *3,7,8 | 14,90 € |
| 150 / 200 g | Pork tenderloin in chicken breast with kale, roasted pistachios, sweet potato gratin, shallot fondant and pink pepper sauce *3,7,8 | |
| 170 / 200 g | Hovädzie lýtko sous-vide so zemiakovým pyrém, pečenou koreňovou zeleninou na bylinkách a omáčkou demi-glace *7 | 15,90 € |
| 170 / 200 g | Beef calf sous-vide with potato puree, with roasted root vegetables on herbs and demi-glace sauce *7 | |
| 170 / 200 g | Bravčová slabinka sous-vide uložená na kapustových haluškách so slaninovým prachom a mäsovou redukciou *1,3,7 | 12,90 € |
| 170 / 200 g | Sous-vide pork tenderloin placed on cabbage dumplings with bacon dust and meat reduction *1,3,7 | |
| 150 / 180 g | Sous-vide marinované kačacie prsia na šafránovom risotte s chrumkavou rukolou, parmezánom a maslom *7 | 13,90 € |
| 150 / 180 g | Sous-vide marinated duck breast on saffron risotto with crispy arugula, parmesan and butter *7 | |
| 150 / 180 g | Grilovaná čerstvá ryba uložená na beluga šošovici s omáčkou z konfitovaného cesnaku a špenátového oleja s pórovou slamou *4,7 | 13,90 € |
| 150 / 180 g | Grilled fresh fish laid on beluga lentils with a sauce of confit garlic and spinach oil with leek straw *7 | |

ŠALÁTY SALADS

200 g	Caesar šalát s vajíčkcom, slaninou a kuracím mäsom *1,3,4,7	11,60 €
200 g	Caesar salad with egg, bacon and chicken *1,3,4,7	
320 g	Studený šalát z kuskusu s čerstvou zeleninou, feta syrom a čerstvým koriandrom *1,7	10,90 €
320 g	Cold cous-cous salad with fresh vegetables, feta cheese and fresh coriander *1,7	

PRÍLOHY
SIDE DISHES

200 g 200 g	Pečené baby zemiaky s rozmarínom Baked baby potatoes with rosemary	3,50 €
170 g 170 g	Dusená ryža Stewed rice	3,50 €
200 g 200 g	Hranolky French fries	3,50 €
200g 200g	Batátové hranolky Sweet potato fries	3,50 €
200 g 200 g	Grilovaná zelenina Grilled vegetables	4,80 €
150 g 150 g	Miešaný zeleninový šalát Mixed vegetable salad	4,20 €
50 g 50 g	Listový trhaný šalát Mixed leaf salad	4,20 €
80 g 80 g	Domáci chlieb ^{*7} Homemade bread ^{*7}	2,50 €

DOPLNKOVÁ PONUKA
SPECIAL OFFER

100 g	Ovocie	3,00 €
100 g	Fresh fruit	
50 g	Kečup	1,50 €
50 g	Ketchup	
50 g	Tatárska omáčka	1,50 €
50 g	Tartar sauce	
20 g	Med HB	0,80 €
20 g	Honey	
20 g	Citrón	0,50 €
20 g	Lemon	
0,1 l	Mlieko	0,50 €
0,1 l	Milk	
0,1 l	Bezlaktóзовé / Mandľové mlieko	0,70 €
0,1 l	Lactose-free milk / Almond milk	
1 ks	Smotana do kávy	0,50 €
1 pcs	Cream in coffee	
	Room servis	5,00 €

*** Alergény:**

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšeniča, 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
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.

In case of having any food allergies or specific dietetic needs, please inform us before your order is placed.

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

Jedálny lístok zostavil tím kuchárov Wellness Hotela Diplomat

The menu was compiled by a team of chefs Wellness Hotel Diplomat

Nápojový lístok zostavila a ceny jedál a nápojov kalkulovala F&B Manager - Júlia Koledová.

Drink List have been prepared and calculated by F&B Manager - Júlia Koledová.

Váha jedál je uvedená pred tepelnou úpravou.

Food is weighed before cooking.

Jedálny lístok je platný od 10.3.2025 a nápojový lístok je platný od 25.10.2024.

Ceny jedál a nápojov sú uvedené vrátane DPH.

Our menu is valid since 10th of March 2024 and Drink list is valid since 25th of October 2024. VAT is included.