

# JESENNÉ MENU



## NOSTALGIE

— Restaurant & Café —



### Zoznam alergénov:

lepok 1, vajcia 2, ryby 3, mlieko 4, orechy 5, zeler 6, horčica 7, sezam 8,  
So2 + siričitany 9, mäkkýše 10, kôrovce 11, arašidy 12, sójové bôby 13, vľčybýb 14.

- PUMPKIN CREAM SOUP 4
- GRILLED ZUCKINI WITH MASHED PUMPKIN 4
- BEETROOT- PUMPKIN CARPACCIO 1, 4
- GRILLED FILLET OF TILAPIA WITH ZUCKINI, BEETROOT AND MASHED PUMPKIN 3, 4
- FILLET OF CHICKEN WITH PUMPKIN ON VEGETABLES 1, 4
- GRILLED FILLET OF PORK IN PEPPER - BACON JACKET ON ZUCKINI,  
PUMPKIN AND CARROT CHOPS 4
- BEEF IN PUMPKIN 4
- PANNA COTTA WITH BERRIES 4
- GRILLED PINEAPPLE, APPLE AND PEAR 4
- CHOCOLATE FONDUE WITH PINEAPPLE, APPLE AND PEAR 1

Zmluvné ceny, vlastné kalkulácie, jedálny lístok zostavila Dana Řihová, platný od 24.09.2012

Konverzný kurz 1€ = 30,1260 Sk

## JESENNÉ NOVINKY

### PUMPKIN CREAM SOUP

*Tekvicová krémová polievka dozdobená tekvicovými jadierkami a tekvicovým olejom.*

### GRILLED ZUCCHINI WITH MASHED PUMPKIN

*Grilované plátky cukety s jemnou tekvicovou kašou.*

### BEETROOT- PUMPKIN CARPACCIO

*Cviklovo - tekvicové carpaccio s olivovým olejom a dozdobené prosciuttom. Podávame s bielym chlebom.*

### GRILLED FILLET OF TILAPIA WITH ZUCCHINI, BEETROOT AND MASHED PUMPKIN

*Grilované filetky z tilápie (ryba), podávané s plátkami cukety, domácou cviklou a jemnou tekvicovou kašou.*

### FILLET OF CHICKEN WITH PUMPKIN ON VEGETABLES

*Grilované kuracie prsia obalené v tekvicových jadierkach, podávané na orestovanej tekvici, červenej fazuľke, kukurici, paprike, póre a dochutené domácou rajčinkou. Servírujeme s bielym alebo celozrnným chlebom.*

### GRILLED FILLET OF PORK IN PEPPER - BACON JACKET ON ZUCCHINI, PUMPKIN AND CARROT CHOPS

*Bravčová panenka grilovaná na farebnom korení, zrolovaná v slaninke, podávaná na blanširovaných kúskoch cukety, tekvice a mrkvy, servírovaná so zapečeným zemiakom s tekvicou.*

### BEEF IN PUMPKIN

*Pečená tekvica plnená orestovanými kúskami hovädzieho mäsa a plátkami tekvice.*

### PANNA COTTA WITH BERRIES

*Jemný smotanový dezert, podávame s lesnými plodmi.*

### GRILLED PINEAPPLE, APPLE AND PEAR

*Lahodný teplý dezert - grilovaný ananás, jablko a hruška, dozdobený tekvicovými jadierkami a mäťou. Podávame so zmrzlinou.*

### CHOCOLATE FONDUE WITH PINEAPPLE, APPLE AND PEAR

*Oblúbené čokoládové fondue z horkej čokolády, podávané s čerstvým ananásom, jablkom, hruškou a piškótami.*

### BIELE VÍNO - WHITE WINE

*Muškat moravský  
akostné, suché, 2011, Karpatská Perla*

*Furmint  
neskorý zber Sur lie, suché, 2009, Tokaj Macik*

*Tokajský výber 4-putňový  
2003, Tokaj Macik Winery*

*Étím Verema D.O.  
sladké, 2008, Monsanto, Španielsko*

### RUŽOVÉ VÍNO - ROSÉ WINE

*Cabernet sauvignon  
neskorý zber D.S.C., suché, 2011, Víno Nichta*

*Svätovavrinecké  
akostné D.S.C, suché, 2011 Repa Winery*

*Frankovka modrá  
neskorý zber, suché, 2011, PD Mojmirovce*

*Cabernet sauvignon  
akostné, suché, 2011, Mrva a Stanko*

*Cabernet sauvignon  
výber z hrozna D.S.C., polosuché, 2011, Vinidi*

### ČERVENÉ VÍNO - RED WINE

*Svätovavrinecké  
akostné, suché, 2011, Víno Nichta*

*Étím Verema D.O.  
sladké, 2006, Monsanto, Španielsko*

### ... A NIEČO NA ZAPITIE

*Metaxa private reserve  
vynikajúci destilát - brandy, starší než 30 rokov*