

Studené predjedlá

TARTAR BEEFSTEAK 1, (3), 10

Tatarák z hovädzej sviečkovice, servírujeme so suchými alebo masnými hriankami (6 ks), vajíčkom alebo bez vajíčka, cesnakom a cibuľkou

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

MOZZARELLA, PARADAJKY 1, 7, 8

Paradajky, prekladané buffalo mozzarellou s olivovým olejom, olivami, bylinkami a bielym chlebom

SYRY 1, 7

Parmezán, mozzarella, plesnivý syr, sušené paradajky, olivový olej a olivy. Podávame s bielym chlebom

Polievky

MINISTRONE POLIEVKA (zeleninová) 7, 9

Talianska zeleninová polievka s bielou fazuľou, parmezánom a s rajčinovou pastou

CESNAKOVÁ POLIEVKA 1, 7

Jemná cesnakovo-smotanová polievka s bylinkami a opečeným bielym chlebom

SLEPAČÍ / HOVÄDZÍ VÝVAR 1, 3, 9

Domáci slepačí alebo hovädzí vývar podľa dennej ponuky s mäsom, zeleninou a rezancami

Teplé predjedlá

SLIMÁKY, MASLO 1, 7, 14

Delikatesa z francúzskej kuchyne. Orestované slimáčie mäso na bylinkovom masle. Podávame s cesnakovými bagetkami

KUKURICA, MASLO (Grilovaná kukurica) 7

Kukuričný klas na bylinkovom masle

Šaláty

KURACIE PRSIA, ZELENINA (JAMES DEAN) 1, 6, 7, 11

Orestované kúsky kuracieho mäsa, dochutené sójovou marinádou, sezamom, servírujeme s miešanými listovými šalátmi, paradajkami, uhorkami, paprikou, mrkvou, cibuľou, dochutené olivovým olejom a balsamico octom, preliate tzatziki omáčkou. Podávame s cesnakovou bagetkou

jemne pikantné

BRAVČOVÁ PANENKA, ZELENINA (DESPERADO) 1, 7

Orestované kúsky bravčovej panenky, servírujeme s miešanými listovými šalátmi, s paradajkami, uhorkami, kukuričkou, paprikou, červenou fazuľkou a Tortilas chipsami, dochutené olivovým olejom a balsamico octom, desperado dressingom (jemne pikantný) a cesnakovou bagetkou

GRÉCKY ŠALÁT 1, 7

pre vegetariánou

Šalát z paradajok, uhoriek, papriky, cibule, s olivami a ovčím syrom Feta, dochutené olivovým olejom a balsamico octom. Servírujeme s bielym chlebom

MALÝ MIEŠANÝ ŠALÁT 7

Paradajky, uhorky, paprika, mrkva, cibuľa s miešanými listovými šalátmi, dochutené olivovým olejom a balsamico octom

Za polovičnú porciu účtujeme 70 % z ceny normálnej porcie.

Cestoviny

SPAGHETTI, RAGÚ, PARMEZÁN (BOLÓNSKE) 1, 3, 7, 9
s mäsovo-paradajkovým ragú z bravčového mletého mäsa, s cesnakom, bylinkami a parmezánom. Podávame s cesnakovou bagetkou

SPAGHETTI, CHILLI PAPRIČKY, BAZALKA 1, 3, 7
s olivovým olejom, bielym vínom, bazalkou, cesnakom a chilli papričkami. Podávame s cesnakovou bagetkou

GNOCCHI, LOSOS, KREVETY, PARADAJKY 1, 2, 3, 4, 7
Domáce zemiakové nočky v paradajkovej omáčke s krevetami a lososom, paradajkami, cesnakom, bylinkami a cesnakovou bagetkou

GNOCCHI, SYR, SMOTANA 1, 3, 7
Domáce zemiakové nočky s omáčkou zo syra NIVA a parmezánom, cesnakom, bylinkami, bielym vínom a cesnakovou bagetkou

TORTELLONI, SYR, SMOTANA 1, 3, 7
Plnené špenátom s jemnou syrovo-smotanovou omáčkou, cesnakom, parmezánom, bylinkami. Podávame s cesnakovou bagetkou

TORTELLONI, MASLO, PARMEZÁN 1, 3, 7
Plnené špenátom poliate s horúcim maslom, s parmezánom. Podávame s cesnakovou bagetkou

TAGLIATELLE, LOSOS, ŠPENÁT 1, 3, 4, 7
Dlhé rezance s paradajkovou omáčkou s lososom, špenátom, sušenými paradajkami, cibuľkou a cesnakom. Podávame s cesnakovou bagetkou

TAGLIATELLE, KURA, BROKOLICA 1, 3, 7
Dlhé rezance s orestovaným kuracím mäsom, brokolicou, smotanou, cesnakom, zapečené s parmezánom. Podávame s cesnakovou bagetkou

LASAGNE 1, 3, 7, 9
Pečené široké cestovinové plátky, plnené mletým mäsovo-paradajkovým ragú a syrovo-smotanovou omáčkou, s cesnakom a parmezánom. Podávame s cesnakovou bagetkou
V prípade, že si neprajete pri príprave použiť cesnak, oznámte to personálu pri objednávke jedál. Pre celiatikov vieme pripraviť bezlepkové cestoviny.

Americké rizoto (jambalaya)

RIZOTO, KURACIE PRSIA, KARI 7, 8
Ryža s orestovanými kúskami kuracieho mäsa, s paprikou, ananásom, kukuricou, kari korením, pomarančovou omáčkou a orestovanými mandľami

RIZOTO, BRAVČOVÁ PANENKA, ZELENINA 6, 7
Ryža s orestovanými kúskami bravčovej panenky, s červenou fazuľkou, paprikou, paradajkami, sójovou omáčkou, chilli omáčkou a šampiňónmi
jemne pikantné

RIZOTO, ZELENINA (pre vegetariánov) 7
Ryža so šampiňónmi, paprikou, brokolicou, paradajkami, mrkvou, paradajkovou omáčkou, posypaná údeným syrom

Plnené pšeničné placky (burritos)

KURACÍ BURRITOS 1, 7

jemne pikantné

Kuracie mäso, nakrájané na kúsky, orestované na cibuľke so šampiňónmi, kukuričkou, paradajkovou a chilli omáčkou, zabalené v pšeničnej placke.

Podávame s avokádovým a jogurtovým dipom

HOVÄDZÍ BURRITOS 1, 7

jemne pikantné

Hovädzia sviečkovica nakrájaná na rezance, orestovaná na cibuľke so zelenou fazuľkou, červenou fazuľkou, paradajkami, paradajkovou a chilli omáčkou, so syrom, zabalené v pšeničnej placke. Podávame s avokádovým a jogurtovým dipom

VEGETARIÁNSKY BURRITOS 1, 7

jemne pikantné

Na cibuľke orestované šampiňóny, brokolica, kukurica, červená fazuľka s paradajkovou a chilli omáčkou, zabalené v pšeničnej placke.

Podávame s avokádovým a jogurtovým dipom

Plnený zemiak v šupke

KURACÍ PLNENÝ ZEMIAK, BROKOLICA 7

Upečený zemiak plnený kúskami kuracieho mäsa, orestovanými s brokolicou a cibuľkou, so smotanovou omáčkou a zapečený so syrom

HOVÄDZÍ PLNENÝ ZEMIAK, FAZUĽA 7

Upečený zemiak plnený kúskami hovädzej sviečkovice, orestovaným so zelenou fazuľkou, cibuľkou, paradajkami, cesnakom, šampiňónmi a jogurtovou omáčkou

VEGETARIÁNSKY ZEMIAK 7

Upečený zemiak so špenátom, orestovanou cibuľkou, zelenou fazuľkou, šampiňónmi, brokolicou, cesnakom, so smotanovou omáčkou a zapečený so syrom

Pečené krídelká a rebierka

KURACIE KRÍDLA, ZEMIAKY, KUKURICA (BARBECUE)

Do zlatista upečené kuracie krídelká s chilli a jogurtovou omáčkou. 1, 6, 7, 10

Podávame s americkými zemiakmi a kukuričným klasom na bylínkovom masle

KURACIE KRÍDLA, KUKURICA, CESNAKOVÁ BAGETA

Do zlatista upečené kuracie krídelká s chilli a jogurtovou omáčkou. 1, 6, 7, 10

Servírujeme s kukuričným klasom na bylínkovom masle a cesnakovými bagetkami

BRAVČOVÉ REBRÁ, ZEMIAKY 1, 6, 7, 10

Pečené bravčové rebrá s chilli a jogurtovou omáčkou.

Podávame s upečeným zemiakom v šupke s jogurtovou omáčkou

BRAVČOVÉ REBRÁ, CESNAKOVÁ BAGETA 1, 6, 7, 10

Pečené bravčové rebrá s chilli a jogurtovou omáčkou.

Podávame s cesnakovými bagetkami

PARTY- BRAVČOVÉ REBRÁ, KURACIE KRÍDLA 1, 6, 7, 10

Pečené bravčové rebrá a kuracie krídelká s chilli, jogurtovou a syrovou omáčkou.

Podávame s cesnakovými bagetkami a kuričným klasom na bylínkovou masle

Ryby, kuracie, kačacie, bravčové a hovädzie steaky

LOSOS, ZEMIAK, MRKVA, BROKOLICA 4, 7

Grilovaný filet z lososa so smotanovo-citrónovou omáčkou, orestovanou brokolicou a mrkvou a zemiakom v šupke s maslom

TRESKA, TAGLIATELLE, ŠPENÁT, PARADAJKY 1, 4, 7

Grilovaný filet z tresky na tagliatelle so smotanou, listovým špenátom a cherry paradajkami

MARILYN MONROE KURACÍ STEAK 1, 7, 10

Kurací steak s bylinkovým maslom a krehkým hlávkovým šalátom, ceasar dresingom a posypaný parmezánom a cesnakovými bagetkami

KURACÍ STEAK, ZEMIAKY, ZELENINA 7

Kurací steak s bylinkovým maslom, orestovanou miešanou zeleninou a americkými zemiakmi

CAPONE KURACÍ STEAK, ŠŮĽANCE 1, 3, 7, 9

Kurací steak opečený na grile. Po opečení nakrájaný na hrubšie plátky a preliaty prírodnou šťavou. Servírujeme s domácimi zemiakovými šŮĽancami so šunkou, smotanou a cherry paradajkam

KAČACIE PRSIA, HRÁŠOK, ŠŮĽANCE 1, 3, 7, 9

Chutné kačacie prsia opečené na grile, podávané so strukovým hráškom, rozmarínovou omáčkou a zemiakovými šŮĽancami s rozmarínom na masle alebo vyprášanými šŮĽancami

V prípade, že nemáte zvláštne pranie, pripravujeme kačacie prsia MEDIUM

BRAVČOVÁ PANENKA, ZEMIAKY, CUKETA, PAPRIKA

Grilované bravčové panenské s peprovou smotanovou omáčkou, 7, 9 podávané s grilovanou cuketou a paprikou so zemiakom v šupke s maslom

BRAVČOVÁ PANENKA, KROKETY, MRKVA (ELVIS) 1, 7

Grilované bravčové panenské s jemnou smotanovou omáčkou s kôprom. Podávame s maslovou karotkou a zemiakovými krocketkami

TEĽACIA ROŠTENKA, ZELENINA 1, 7

Teľací steak z nízkej roštenky z Farmy Krava & CO z Vranova nad Topľou s bylinkovým maslom, malým miešaným šalátom a cesnakovými bagetkami

V prípade, že nemáte zvláštne pranie, pripravujeme teľaciu roštenku MEDIUM

HOVÄDZIA SVIEČKOVICA, ZEMIAKY, FAZUĽKA (FILLET)

Hovädzí steak zo sviečkovice s bylinkovým maslom, s orestovanou zelenou 7 fazuľkou, cibuľkou a americkými zemiakmi

HOVÄDZIA SVIEČKOVICA, ZEMIAKY, HRÍBY (FUNGHI)

Hovädzí steak zo sviečkovice s ragú z hřibov, zelenou fazuľkou 1, 6, 7 a zemiakovými plátkami

HOVÄDZIA SVIEČKOVICA, ZELENINA, MOZZARELLA 1, 7

Hovädzí steak zo sviečkovice, pripravený na grile s cesnakovou bagetkou a opečenou slaninkou. Servírujeme s malým šalátom (uhorky, paradajky, paprika, cibuľa, listové šaláty, olivy, mozzarella, olivový olej, balsamico ocot)

V prípade, že nemáte zvláštne pranie, pripravujeme hovädzie steaky MEDIUM

Detské menu

SPAGHETTI PIPPI 1, 7

Špagety s kečupom, so syrom a cesnakovou bagetkou

RÝCHLE KURČA ROCKI 1, 7

Kurací plátok s maslovou kukuričkou, mrkvičkou, zemiakovými kroketkami a kečupom

Sladké finále

ZEMIAKOVÉ ŠŪLANCE 1, 3, 7

Domáce zemiakové šúľance na masle s makom a slivkovým lekvárom

PANNA COTTA 7

Jemný smotanový dezert, dozdobený ovocím a karamelovou polevou

OVOCNÝ ŠALÁT

Šalát s kúskami čerstvého ovocia podľa sezóny

JABLKOVÁ ŠTRÚDĽA 1, 3, 7

JABLKOVÁ ŠTRÚDĽA so šľahačkou 1, 3, 7

JABLKOVÁ ŠTRÚDĽA s vanilkovým krémom 1, 3, 7

JABLKOVÁ ŠTRÚDĽA s vanilkovou zmrzlinou a šľahačkou 1, 3, 7

TIRAMISU 1, 3, 7

ČOKOLÁDOVÁ TORTA 1, 7

ČOKOLÁDOVÉ FONDUE *s kúskami čerstvého ovocia podľa sezóny*

horké, mliečne alebo biele 1, 7

MIEŠANÁ ZMRZLINA SO ŠĽAHAČKOU 1, 7

jahodová, čokoládová a vanilková zmrzlina, šľahačka

HORÚCA LÁSKA *vanilková zmrzlina, teplé lesné plody, šľahačka 1, 7*

BANANA SPLIT *banán, vanilková a čokoládová zmrzlina, šľahačka 1, 7*

ČOKOLÁDOVÁ KÁVA *vanilková zmrzlina, káva, šľahačka 1, 7*

Prílohy

Americké zemiaky, vyprážené hranolky, vyprážené krokety, zemiak v šupke s jogurtovou omáčkou 7, varená ryža, zemiaková kaša 7

Miešaná orestovaná zelenina 7

Cesnaková bagetka 2ks 1, 7

Chlieb tmavý a biele pečivo 1

Hríbová omáčka 6, 7, peprová omáčka 7

Kečup, jogurtová omáčka 7, chilli - paradajková omáčka, syrová omáčka 7

Čerstvý mletý parmezán 7

Jedlá sa pripravujú na objednávku, doba prípravy je cca. 30 - 45 min.,
hmotnosť mäsa je v surovom stave, hmotnosť cestovín v uvarenom stave.

Za polovičné porcie účtujeme 70 % z ceny normálnej porcie.

Platbu kartou hláste, prosím, obsluhu vopred.

Zmluvné ceny, vlastné kalkulácie a jedálny lístok zostavila Dana Řihová, platnosť od 10.5.2022

Prajeme Vám dobrú chuť! Guten Appetit! Have you good meal! Buon Appetito!

Zoznam alergénov: 1 lepok, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko, 8 orechy,
9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý, zemiaky, sušené ovocie, 13 vľčí bôb, 14 mäkkýše