

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 ZUCCHINI WITH MASHED PUMPKIN 4
- BEETROOT - PUMPKIN CARPACCIO 1, 4
- GRILLED FILLET OF PERCH WITH PEAR CHUTNEY
AND MASHED PUMPKIN 3, 4
- FILLET OF CHICKEN WITH PUMPKIN ON VEGETABLES 1, 4
- ROLL OF CHICKEN LEG IN PROSCIUTTO WITH ROAST PEPPERS IN TOMATO SAUCE 3, 4
AND MASHED PUMPKIN
- GRILLED FILLET OF PORK IN PEPPER - BACON JACKET ON ZUCCHINI,
PUMPKIN AND CARROT CHOPS 3, 4
- PUMPKIN, PLUM, APPLE & PEAR DESSERT 1, 4
- PANNA COTTA WITH BERRIES 4

Zmluvné ceny, vlastné kalkulácie, jedálny lístok zostavila Dana Říhová, platný od 03.10.2013

Konverzný kurz 1€ = 30,1260 Sk

JESENNÉ NOVINKY

0,22 l	PUMPKIN CREAM SOUP <i>Tekvicová krémová polievka dozdobená tekvicovými jadierkami a tekvicovým olejom.</i>	1,90 €
200 g	GRILLED ZUCCHINI WITH MASHED PUMPKIN <i>Grilované plátky cukety s jemnou tekvicovou kašou.</i>	4,90 €
150 g	BEETROOT- PUMPKIN CARPACCIO <i>Cviklovo - tekvicové carpaccio s olivovým olejom a dozdobené prosciuttom a parmezánom. Podávame s bielym chlebom.</i>	4,90 €
170 g	GRILLED FILLET OF PERCH WITH PEAR CHUTNEY AND MASHED PUMPKIN <i>Grilovaný filet z ostrieža nilskeho podávané s hruškovo-tekvicovým chutney a jemnou tekvicovou kašou.</i>	9,40 €
150 g	FILLET OF CHICKEN WITH PUMPKIN ON VEGETABLES <i>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.</i>	7,80 €
150 g	ROLL OF CHICKEN LEG IN PROSCIUTTO WITH ROAST PEPPERS IN TOMATO SAUCE AND MASHED PUMPKIN <i>Pečená rolka z kuracieho stehna v prosciutte plnená so sušenými paradajkami, podávaná s pečenou paprikou v paradajkovej omáčke a tekvicovou kašou.</i>	7,80 €
150 g	GRILLED FILLET OF PORK IN PEPPER - BACON JACKET ON ZUCCHINI, PUMPKIN AND CARROT CHOPS <i>Bravčová panenka grilovaná na farebnom korení, zrolovaná v slaninke, podávaná na blanširovaných kúskoch cukety, tekvice a mrkvy, servírovaná so zapečeným zemiakom s tekvicou.</i>	8,80 €

170 g	PUMPKIN, PLUM, APPLE & PEAR DESSERT 2,90 € <i>Domáci zapekaný jesenný dezert - tekvica, slivka, jablko a hruška s posýpkou. Podávame so zmrzlinou.</i>
150 g	PANNA COTTA WITH BERRIES 2,70 € <i>Jemný smotanový dezert, podávame s lesnými plodmi.</i>

BIELE VÍNO - WHITE WINE

0,1 l	Chardonnay <i>akostné, suché, 2012, VINO Nichta</i>	1,50 €
0,1 l	Muškat moravský <i>akostné, suché, 2012, Karpatská Perla</i>	1,50 €
0,1 l	Muškat moravský <i>akostné, polosuché, 2012, VINO Nichta</i>	1,50 €
0,75 l	Chardonnay <i>výber z hrozna, suché, 2011, 2012, Mrva a Stanko</i>	20,50 €
0,75 l	Devín <i>výber z hrozna, polosladké, 2011, Nichta</i>	16,00 €
0,75 l	Furmint <i>neskorý zber Sur lie, suché, 2009, Tokaj Macík</i>	14,50 €
0,75 l	Muškat žltý <i>výber z hrozna, polosladké, 2011, Ostrožovič</i>	15,80 €
0,5 l	Tokajský výber 4-putňový <i>2003, Tokaj Macík Winery</i>	32,00 €

RUŽOVÉ VÍNO - ROSÉ WINE

0,1 l	Frankovka modrá <i>akostné, suché, 2012, VINO Nichta</i>	1,60 €
0,1 l	Cabernet sauvignon <i>akostné, polosuché, 2012, VINO Nichta</i>	2,00 €
0,75 l	Frankovka modrá <i>akostné, suché, 2012, VINO Hubinský</i>	13,50 €
0,75 l	Cabernet sauvignon <i>akostné, suché, 2012, Mrva a Stanko</i>	18,00 €

... A NIEČO NA ZAPITIE

0,04 l	Metaxa private reserve <i>vynikajúci destilát - brandy, starší než 30 rokov</i>	7,70 €
--------	---	--------