PREDJEDLÁ (APPETIZERS)

100 g **Vegan carpaccio z červenej repy s chrumkavými tempehovými oškvarkami a jemným hummusom** A6 — 9,90 €
Vegan beetroot carpaccio with crispy tempeh cracklings and delicate hummus

K jedlu vám odporúčame pohár šumivého vína:
Trinity Prosecco Frizzante Privat Edition
Je talianske bublinkové víno, ktoré ponúka sviežosť, ľahkosť a nevtieravú eleganciu, preto sa hodí k predjedlu.

100 g **Krémové kačacie paté s brusnicami a pistáciami** A1,3,7 — 12,90 €
Creamy duck pâté with cranberries and pistachios

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Via Magna Devín, biele, polosuché
Žlto-zlaté víno so sladko-ovocnou vôňou a jemným muškátovým tónom. Jeho elegantná chuť výborne dopĺňa krémovosť kačacieho paté.

100 g **Marinovaný losos s bielou reďkovkou, citrusovo-bylinkovým dipom s ružovým korením a čerstvým pečivom** A1,4 — 15,90 €
Marinated salmon with white radish, citrus and herb dip with pink pepper and fresh bread

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Trinity Blanc Privat Edition Pinot/Sauvignon biele, suché
Má chuť jabĺk a mandlí, je výrazne aromatické, svieže a bylinkové. Pekne dopĺňa chuť lososa.

100 g **Zaúdený tatarák z pravej sviečkovice** A1,3,10 — 19,90 €
Smoked tartare made from genuine sirloin

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Repa Winery Frankovka modrá Oaked, červené, suché
Vôňa kôstkového ovocia – čerešní a višní – je doplnená aj o vnem škorici a kávy. Jeho dlhý ovocný záver je ideálny k nášmu zaúdenému tataráku.



POLIEVKY (SOUPS)

0,25 l **Tradičný domáci slepačí vývar s rezancami, mäsom a zeleninou** A1,3,9 — 4,90 €
Traditional homemade chicken broth with noodles, meat and vegetables

0,25 l **Jemná cícerová polievka s kari a kokosovým mliekom, podávaná s julienne zeleninou** — 4,90 €
Delicate chickpea soup with curry and coconut milk, served with julienne vegetables

0,25 l **Jemný zemiakovo-artičokový krém s plátkami údeného pstruha** A4,9 — 5,90 €
Delicate potato and artichoke cream soup with slices of smoked trout

ŠALÁTY (SALADS)

300 g **Cézar šalát s vypečenou slaninkou, chrumkavými krutónmi a cézar dressingom** A1,3,4,10 — 10,90 €
Caesar salad with crispy bacon, crunchy croutons, and Caesar dressing

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Pivnica Radošina Pinot Gris - Radošinský Klevner, biele, suché
Rulandské šedé s jemnou ovocno-korenistou arómou a plnou chuťou, ktorá ideálne dopĺňa ľahšie jedlá.

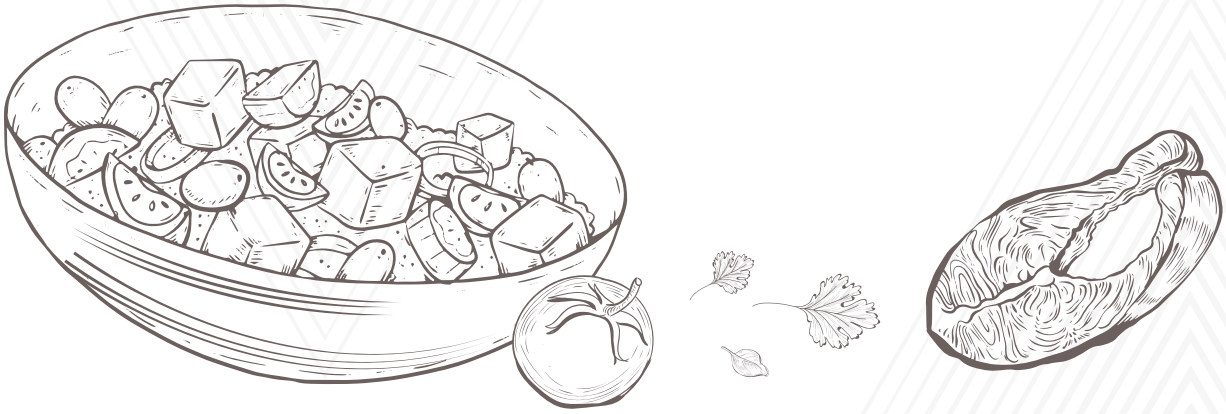
100 g **Doplnky k Cézar šalátu: kuracie prsia** — 4,90 €
Additions to Caesar salad: chicken breast

100 g **Doplnky k Cézar šalátu: flank steak** — 5,90 €
Additions to Caesar salad: flank steak

100 g **Doplnky k Cézar šalátu: losos** — 6,90 €
Additions to Caesar salad: salmon

300 g **Chrumkavý šalát s filetovaným avokádom a strateným vajíčkom, s bylinkovým pestom a hriankou** A1,3,8 — 12,90 €
Crunchy salad with sliced avocado and poached egg, herb pesto and toast

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Víno Nichta Chardonnay Classic, biele, suché
Víno s vôňou maslovej sušienky a pečeného ananásu. Hladká chuť s tónmi tropického ovocia a karamelu sa výborne hodí k chrumkavému šalátu s exotickým ovocím.



HLAVNÉ JEDLÁ (MAIN DISHES)

150 g **Vyprážaný teľací rezeň s domácim slovenským zemiakovým šalátom** A1,3,7,10 — 19,90 €
Fried veal schnitzel with homemade Slovak potato salad

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Joachim Flick Riesling Dry, biele, suché
Víno je svojím charakterom šťavnaté s príjemnou mineralitou, pôsobí ako víno suché. Preto sa hodí k teľaciemu mäsu.

150 g **Zaúdená bravčová panenka s ragú z hlivy kráľovskej, jemnou zemiakovou polentou a jus** A7,9 — 19,90 €
Smoked pork tenderloin with king oyster mushroom ragout, delicate potato polenta, and jus

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Pivnica Radošina Pinot Gris - Radošinský Klevner, biele, suché
Biele suché víno s jemnou ovocno-korenistou arómou a plnou harmonickou chuťou. Výborne sa hodí k ľahším druhom mäsa.

150 g **Morčacia terina s batátovým pyré, pirohom s brusnicovým chutney a citrónovo-mätovým olejom** A1,3,7 — 19,90 €
Turkey terrine with sweet potato purée, piroh with cranberry chutney, and lemon-mint oil

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Via Magna Devín, biele, polosuché
Víno žlto-zlatej farby s výraznou sladko-ovocnou vôňou a jemným muškátovým podtónom. Chuť je elegantná, plná zrelého hrozna a dužinatého ovocia.

180 g **Hovädzí steak zo sviečkovice s pečeným zemiakom a výberom omáčok: z pestrofarebného korenia, dubáková alebo slivková** — 49,90 €
Beef sirloin steak with roasted potatoes and a selection of sauces: colorful pepper, oak mushroom, or plum

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Catena Zapata Malbec, červené, suché
Tmavé rubínovo-červené víno s intenzívnou vôňou lesných plodov, čučoriedok, vanilky a horkej čokolády. Komplexná chuť sa skvelo hodí k hovädziemu steaku.

SEZÓNNE JEDLÁ (SEASONAL DISHES)

150 g **Kurací steak s omáčkou z pečenej papriky, grilovanou cuketou a divokou ryžou** — 15,90 €
Chicken steak with roasted pepper sauce, grilled vegetables, and wild rice

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Rapaura Springs, Sauvignon Blanc, biele, suché
Svieže a živé víno s tónmi tropického ovocia, citrusov a egrešov. Príjemná kyselinka a osviežujúca dochuť výborne doplnia kurací steak.

180 g **Kačacie prsia na restovanom chrumkavom keli s opekanými šúľancami a slivkovým jus** A1,3,9 — 22,90 €
Duck breast on crispy roasted kale with roasted noodles and plum jus

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Due Palme Primitivo di Manduria, červené, suché
Plné tmavé červené víno s tónmi čiernych lesných plodov, vanilky a čokolády. Vďaka svojej výraznej chuti sa ideálne hodí ku kačke.

150 g **Jelení stroganov s kyslou uhorkou, hubami a kôprom, podávaný s domácimi haluškami** A1,3,7,9 — 22,90 €
Venison stroganoff with pickled cucumber, mushrooms, and dill, served with homemade gnocchi

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Víno Nichta Chardonnay Classic, biele, suché
Víno s jemnou vôňou maslovej sušienky a pečeného ananásu. V chuti sa prelína tropické ovocie, karamel a svieža kyselinka, vďaka čomu výborne doplní chrumkavý šalát aj jedlá z vysokej zveri.

150 g **Terina zo zubáča so zemiakovým mille-feuille, orechovou omáčkou s bielym vínom a citrónovým želé** A3,4,7,8 — 22,90 €
Zander terrine with potato mille-feuille, nut sauce with white wine, and lemon jelly

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Repa Winery Veltlínske zelené, biele, suché
Svieže a šťavnaté víno s pevnou kyselinkou a typickým horko-mandľovým záverom. Vďaka jemnosti a komplexnej chuti je ideálnym doplnkom k jedlu.

150 g **Zaúdený filet z lososa a feniklovým ragú, tymianovým olejom, jablkom a tagliatelle** A1,3,4,7 — 26,90 €
Smoked salmon fillet with fennel ragout, thyme oil, apple, and tagliatelle

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Tajna Vineyards & Winery Cabernet Franc Rosé, ružové, polosuché
Svieže a šťavnaté víno s ovocnými tónmi jahôd a ríbezlí. Jeho osviežujúci charakter výborne doplní zaúdený filet z lososa.

OSTATNÉ JEDLÁ (OTHER DISHES)

300 g **Hráškovy bulgur s bylinkovým pestom a grilovaným syrom** A1,3,7 — 14,90 €
Halloumi Bulgur with peas, herbs pesto and grilled Halloumi cheese

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
De Chanceny Cremant de Loire Brut, šumivé biele, suché
Vo vôni komplexné, svieže a ovocné, jemná chlebovinka v závere. Chuť svieža po broskyňiach a hruškách s dlhotrvajúcim záverom.

300 g **Gnocchi so špenátom a gorgonzolovou omáčkou s gaštanmi** A1,3,7 — 14,90 €
Gnocchi with spinach gorgonzola sauce and chestnuts

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Pivnica Radošina Pinot Gris - Radošinský Klevner, biele, suché
Plná chuť a jemná ovocno-korenistá aróma tohto vína krásne ladí s krémovými gnocchi.

300 g **Domáce cestoviny podľa aktuálnej ponuky** A1,3,7 — 14,90 €
Homemade pasta according to the current offer

DEZERTY

120 g **Medový krémeš v pohári** A1,3,7 — **5,90 €**
Honey cream cake in a glass

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Vinum Nobile Pálava, biele, sladké
Víno s iskrivou slamovou farbou s výraznými arómami muškátového kvetu s tónmi citrónovej trávy a bohatou chuťou po mede a limetke.

120 g **Tvarohové guľky s marhuľami a maslovou strúhankou** A1,3,7,12 — **5,90 €**
Cottage cheese balls with apricots and buttered breadcrumbs

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Pivnica Radošina, Tramín červený, biele, polosladké
Víno zlato-žltej farby s vôňou tropického ovocia, medu a ruží. Nasladlá chuť kandizovaného ovocia krásne ladí s jemnosťou tvarohových guliek.

120 g **Lávová tortička z karamelovej čokolády** A1,3,7 — **5,90 €**
Lava cake made from caramel chocolate

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Niepoort Porto Tawny, červené, sladké
Perfektný na vychutnanie s čokoládou alebo ovocnými dezertmi pre nezabudnuteľný chuťový zážitok.

120 g **Zapekané palacinky plnené mascarpone, flambované** A1,3,7 — **6,90 €**
Baked pancakes filled with mascarpone, flambéed

K jedlu vám odporúčame pohár vína:
Pivnica Radošina Zweigeltrebe Rosé, ružové, polosladké
V šťavnatej chuti môžete cítiť celú paletu drobného ovocia, ale taktiež chuť granátového jablka s príjemnou nasladlou dochuťou.



ZOZNAM ALERGÉNOV/LIST OF ALLERGEN

A 1 Obilniny obsahujúce lepok / Gluten / Aleuron, A 2 Kôrovce a výrobky z nich / Crustacea / Krustentiere, A 3 Vajcia a výrobky z nich / Eggs / Eier, A 4 Ryby a výrobky z nich / Fishes / Fische, A 5 Arašidy a výrobky z nich / Peanuts / Erdnusse, A 6 Sójové zrná a výrobky z nich / Soya beans / Sojabohnen, A 7 Mlieko a mliečne výrobky / Milk / Milch, A 8 Orechy všetky druhy / Nuts / Nüsse, A 9 Zeler a výrobky z neho / Celery / Sellerie, A 10 Horčica a výrobky z nej / Mustard / Senf, A 11 Sézamové semená a výrobky z nich / Sesame / Sesam, A 12 Oxid siričitý a siričitany / Sulfur dioxide / Schwefeldioxid, A 13 Vlčí bôb a výrobky z neho / Lupin / Lupine, A 14 Mäkkýše a výrobky z nich / Shellfishes / Weichtiere

UPOZORNENIE: Tepelne nepravené mäso/vajcia/ryby sa neodporúčajú konzumovať deťom, tehotným a dojčiacim ženám či osobám s oslabenou imunitou

Zmluvné ceny sú vrátane 5 % DPH / VAT is already included in final Price
Cenník je platný od / the menu is valid from 26 March, 2026
Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená v surovom stave.
Weight of meat is given in raw state.
Kalkulant / Calculation: Vladimíra Kollerová
Foodie Chef: Tibor Samaranský