

# ŠPECIALITY TEJTO SEZÓNY

Dvojhodové menu 16,90€  
Trojhodové menu 19,90€

## Polievky

**KRÉM Z BIELEJ ŠPARGLE**  
s terinou z údeného pstruha (1, 4, 7, 9)  
250ml

**DEMIKÁT (BRYNDZOVÁ POLIEVKA)**  
s opečeným masným chlebíkom (1, 7, 9)  
250ml

## Predjedlá a šaláty

**JARNÝ ŠALÁT S BIO OVČOU BRYNDZOU**  
mladým šalátom a sezónnou zeleninou (7)  
250g

**ŠPARGLA V ŠAFRANOVOM CHLEBÍKU**  
s údenými kačacími prsami a chrumkavým slepačím vajíčkom,  
citrónovo tymianový dresing (1, 3, 7)  
120g

**ŠPARGLA S PENOU Z KOZIEHO SYRA**  
s olivovou sušienkou, lieskocami  
a parmezánovým snehom (1, 3, 7, 8)  
120g

**ŠPARGLOVÝ ŠALÁT**  
s avokádom, čakankou, jarným hráškom, tirolskou slaninou  
a parmezánom s citrónovým olejom (7)  
250g

## Hlavné Jedlá

**ZELENÁ A BIELA ŠPARGLA**  
Restovaná na masle s pošírovaným vajíčkom  
a holandskou omáčkou (3, 7)  
250g

**TRADIČNÉ BRYNDZOVÉ HALUŠKY**  
servírované s cmarom  
(pre nevegetariánov aj so slaninkou) (1, 3, 4, 7)  
300g

**BRYNDZOVÉ PIROHY**  
zo zemiakového cesta s pažitkou, servírované  
s cmarom (pre nevegetariánov aj so slaninkou) (1, 3, 4, 7)  
300g

**ŠPARGLOVÉ RISOTTO**  
z bielej a zelenej špargle so sušenými paradajkami  
a hráškom (7)  
250g

**GRILOVANÝ ZUBÁČ**  
fermentovaný čierny cesnak a variácia špargle  
s vínovo maslovou omáčkou (7)  
180g

**CHRBÁT Z KRÁLIKA OBALENÝ V SLANINKE**  
s bryndzovým krupotom s jarnou zeleninou (1, 7)  
200g

## Dezerty

**PÚPAVOVÁ ZMRZLINA**  
s pudingom z vaječného likéru,  
polámané kávové pusinky (3, 7)  
100g

**ZMRZLINA Z BIELEJ ŠPARGLE**  
s pomarančovou variáciou (1, 3, 7)  
100g

**DOMÁCI KOLÁČ**  
Vždy čerstvé, domáce a sezónne dezerty (1, 3, 5, 6, 7, 8)  
100g

## Steaky Týždňa

**RIB EYE STEAK NALOŽENÝ V SLAME A BYLINKÁCH**  
200g / 32,90€

**MLADÁ HOVÄDZIA SVIEČKOVICA Z DOLNÉHO RAKÚSKA**  
200g / 39,90€

**BRAVČOVÉ KARÉ DRY AGED – SUCHÉ ZRENIE**  
200g / 10,90€

**KURACIE SUPREME Z KUKURIČNÉHO KURIATKA**  
200g / 8,90€

## Sezónne Prílohy

Zapečená špargla s cheddarom, syrové makaróny, pečená zelenina s bazalkovým pestom, domáce hranolky, grilovaná špargla  
(1, 3, 7, 9)  
200g / 3,90€

## Omáčky

Bearnská Omáčka, omáčka zo zeleného korenia, portská redukcia, hubová omáčka, omáčka zo zrejúceho syra, BBQ omáčka  
(1, 3, 7, 9)  
50ml / 1,90€

V prípade vašej spokojnosti si dovoľíme pripočítať 8 % obslužné k vášmu účtu.  
Zmluvné ceny sú vrátane 20% DPH platné od 5. 5. 2018.

## SEASONAL SPECIALS

Two course menu 16,90€  
Three course menu 19,90€

### *Soups*

**WHITE ASPARAGUS CREAM**  
with smoked trout terrine (1, 4, 7, 9)  
250ml

**DEMIKÁT (BRYNDZA CHEESE SOUP)**  
with baked lard bread (1, 7, 9)  
250ml

### *Starters and salads*

**SPRING SALAD WITH ORGANIC BRYNDZA SHEEP CHEESE**  
young lettuce and seasonal vegetables (7)  
250g

**ASPARAGUS WITH SAFFRON BREAD**  
with smoked duck breast and crispy hen egg,  
lemon thyme dressing (1, 3, 7)  
120g

**ASPARAGUS WITH GOAT CHEESE FOAM**  
with olive cracker, hazelnut and parmesan snow  
(1, 3, 7, 8)  
120g

**ASPARAGUS SALAD**  
With avocado, chicory, sugar snap, Tirol bacon,  
parmesan and lemon oil (7)  
250g

### *Main Meal*

**ROASTED GREEN AND WHITE ASPARAGUS**  
with poached egg and hollandaise sauce (3, 7)  
250g

**TRADITIONAL BRYNDZA CHEESE DUMPLINGS**  
served with buttermilk  
(for non-vegetarians with bacon) (1, 3, 4, 7)  
300g

**POTATO PIROHY DUMPLINGS**  
filled with Bryndza cheese, chive, served with buttermilk  
(for non-vegetarians with bacon) (1, 3, 4, 7)  
300g

**GREEN AND WHITE ASPARAGUS RISOTTO**  
with sun dried tomatoes and peas (7)  
250g

**PAN FRIED PIKE PERCH**  
black garlic, asparagus variation with white vine butter sauce  
(7)  
180g

**LOIN OF RABBIT WRAPPED IN BACON**  
with Slovak sheep cheese barley risotto  
and spring vegetable (1, 7)  
200g

### *Desserts*

**DANDELION ICE CREAM**  
With egg liqueur pudding and coffee meringues (3, 7)  
100g

**WHITE ASPARAGUS ICE CREAM**  
With orange variation (1, 3, 7)  
100g

**HOMEMADE CAKE**  
Seasonal desserts, always fresh (1, 3, 5, 6, 7, 8)  
100g

### *Steaks of the week*

**RIB EYE STEAK MARINATED IN STRAW AND HERBS**  
200g / 32,90€

**YOUNG BEEF FILLET FROM AUSTRIA**  
200g / 39,90€

**DRY AGED PORK LOIN**  
200g / 10,90€

**CORN-FED CHICKEN BREAST SUPREME**  
200g / 8,90€

### *Seasonal side dishes*

Baked asparagus with cheddar, cheese macrons, roasted vegetables with basil pesto, homemade fries, grilled asparagus  
(1, 3, 7, 9)  
200g / 3,90€

### *Sauces*

Béarnaise sauce, green peppercorn sauce, Port reduction, mushroom sauce, aged cheese sauce, BBQ sauce  
(1, 3, 7, 9)  
50ml / 1,90€

An optional 8% service charge will be added to your bill in case you were satisfied with your experience.  
Prices include 20% VAT. Applicable from May 5 2018.