



# Menu platné od 14. 2. do 22. 2. 2026

## Predjedlo

80 g Syrová krocketka v bylinkovej panko strúhanke, mrkvové pyré, mikrobylinky (1,3,7) ..... 5,00 €

## Polievka

0,25 l Denná ponuka (1,3) ..... 5,00 €

## Hlavné jedlo

150 g Kačacie prsia na mede, 100g dusená červená kapusta na víne, 2 ks lokša (1,3) ..... 15,00 €

150 g Vyprážený bravčový rezeň, pečené zemiaky (1,3,7) ..... 15,00 €

200 g Bryndzové halušky so slaninkou a pažitkou (1,3,7) ..... 10,00 €

200 g Kapustové strapačky so slaninkou (1,3,7) ..... 10,00 €

120 g Vyprážený oštiepok, pečené baby zemiaky, domáca tatárska omáčka (1,3,7) ..... 10,00 €

## Dezert

80 g Čokoládový koláčik s pistáciami a malinovým coulis (1,3,7,8) ..... 7,50 €

80 g Gaštanové pyré so šľahačkou a horkou čokoládou (7) ..... 5,00 €

**Alergény:** 1. Lepok, 2. Kôrovce, 3. Vajcia, 4. Ryby, 5. Arašidy, 6. Sója, 7. Mlieko, 8. Orechy, 9. Zeler,  
10. Horčica, 11. Sezam, 12. Oxid siričitý, 13. Vlčí bôb, 14. Mäkkýše

Váha mäsa je v surovom stave

Zodpovedný: J. Hamšík, T. Chvostek



## Menu valid from 14 to 22 February 2026

### Appetizers

80 g Cheese croquette in herb panko breadcrumbs, carrot purée, microgreens (1,3,7) ..... 5,00 €

### Soup

0.25 l Daily offer (1,3) ..... 5,00 €

### Main Course

150 g Duck breast with honey, 100 g braised red cabbage in wine, 2 pcs flatbread (1,3) ..... 15,00 €

150 g Fried pork schnitzel, sautéed potatoes with onions (1,3,7) ..... 15,00 €

200 g Bryndza dumplings with bacon and chives (1,3,7) ..... 10,00 €

200 g Cabbage dumplings with bacon (1,3,7) ..... 10,00 €

120 g Fried smoked cheese, roasted baby potatoes, homemade tartar sauce (1,3,7) ..... 10,00 €

### Dessert

80 g Chocolate cake with pistachios and raspberry coulis (1,3,7,8) ..... 7,50 €

80 g Chestnut purée with whipped cream and dark chocolate (7) ..... 5,00 €

**Allergens:** 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery root,  
10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphur dioxide, 13. Lupin, 14. Molluscs

Meat weight is indicated in the raw state.

Responsible: J. Hamšík, T. Chvostek



## Menù valido dal 14. 2. al 22. 2. 2026

### Antipasto

80 g Crocchetta di formaggio in pangrattato alle erbe, purè di carote, microgreens (1,3,7) ..... 5,00 €

### Zuppa

0,25 l Offerta giornaliera (1,3) ..... 5,00 €

### Piatto principale

150 g Petto d'anatra al miele, 100 g cavolo rosso stufato al vino, 2 pezzi di pane piatto (1,3) ..... 15,00 €

150 g Cotoletta di maiale fritta, patate saltate con cipolla (1,3,7) ..... 15,00 €

200 g Gnocchi di bryndza con pancetta ed erba cipollina (1,3,7) ..... 10,00 €

200 g Gnocchi di cavolo con pancetta (1,3,7) ..... 10,00 €

120 g Formaggio affumicato fritto, patate baby al forno, salsa tartara fatta in casa (1,3,7) ..... 10,00 €

### Dolce

80 g Torta al cioccolato con pistacchi e coulis di lamponi (1,3,7,8) ..... 7,50 €

80 g Purè di castagne con panna montata e cioccolato fondente (7) ..... 5,00 €

**Allergeni:** 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Noci, 9. Sedano,  
10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. Molluschi

Peso della carne indicato a crudo.

Responsabili: J. Hamšík, T. Chvostek