



TERMAL

REŠTAURÁCIA



MENU

PREDJEDLO

Krokety z kozieho syra, šalát z marinovanej repy, píniové oriešky €5⁹⁰

100g, alergény: 1,3,7,8

Parfait z kuracej pečene, ľadové víno, pečivo €5⁵⁰

80g, alergény: 1,3,7

POLIEVKY

Polievka z Topinamburu, prepeličie vajce, lesné huby, prach z mangalice, bagetka €4
0,33 l, alergény: 1,3,7,9

Paradajková polievka s mozzarellou a bylinkovou bagetou €3⁵⁰
0,33 l, alergény: 1,7

Slepačí vývar, estragonové knedlíky, zelenina €2²⁰
0,33 l, alergény: 7

HLAVNÉ JEDLÁ

Supreme z kukuričného kuriatka so zeleninou Ratatouille €10

180/150g +150g, alergény: 7

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Sauvignon, biele, suché

Grilované kuracie stehná, pečené baby zemiaky €9

170g/140g + 150g, alergény: 7

Kačacie prsia, karamelizovaná cibuľa, zemiakové krokety €14

180g/170g+150g, alergény: 1,3,7

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Merlot rosé, polosladké, neskorý zber

Bravčové líčka, omáčka z koreňovej zeleniny, žemľový knedlík €15

180g/150g+150g, alergény: 1,3,7

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Dunaj, červené, suché

Viedenský (teľací) rezeň, pečené baby zemiaky €13

170g/140g, alergény: 1,3,7

Jelení chrbát, petržlenové pyrė, konfitovaná červená repa €19⁹⁰

160/150g + 120g, alergény: 7

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Dunaj, červené, suché

Grilovaný zubáč, zeleninová quinoa, limetka €16

190g/160g+140g, alergény: 4, 7

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Irsai Oliver, polosladké, neskorý zber

Rizoto s krevetami a pečenými paprikami, parmezán €9⁵⁰

250g, alergény: 2,7,9

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Tramín červený, polosuché, neskorý zber

Špagety so smrčkom, kelom a parmezánom, chilli €8⁵⁰

200g, alergény: 1,3,7

Odporúčané víno: Chateau Freistadt, Rulandské šedé, polosuché, neskorý zber

Šalát s Feta syrom, píniové oriešky, medový dresing, pečivo €6⁹⁰

250g, alergény: 1, 7, 10

JEDLÁ ZO STEIGER PIVA

Hovädzí guláš na tmavom pive, sedliacky chlieb €9⁹⁰

180g, alergény: 1,3

DETSKÉ JEDLÁ

Kurací rezník na prírodno, dusená ryža €4

100g/60g + 75g, alergény: 1,3,7

Cestovinky s paradajkovou omáčkou a syrom €3⁵⁰

120g, alergény: 1,3,7

Palacinka s džemom, ovocie, čokoláda €3⁵⁰

120g, alergény: 1,7

Parená buchta s vanilkovým krémom €3

120g, alergény: 1,3,7

DEZERTY

Domáca piškóta s malinovým džemom, yuzu kaviár, mliečna čokoláda €4⁵⁰

130g, 3,7

Tvarohovo-krupicové gule, vanilková strúhanka, horúce višne €4

160g, 1,3,7,8

PRÍLOHY

Baby varené zemiaky €1⁶⁰
150g

Baby pečené zemiaky €1⁹⁰
150g

Dusená ryža €1⁵⁰
150g

Grilovaná zelenina €2⁹⁰
200g

Zeleninový šalát podľa ponuky €1⁹⁰
150g

DOBRÚ CHUŤ

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave / po tepelnej úprave.

Jedlá môžu obsahovať alergény.

Ceny vína sú uvedené vo vínnej karte.

Ceny zahŕňajú DPH a sú platné od 2. januára 2019.

Riaditeľ **PhDr. Marta Mergová**

F&B manager **Bc. Silvia Bajusová**

Šéfkuchár **Ján Kotora**

Ceny kalkulovala **Margita Korbelová**

***Alergény**

1. *obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem obilnín používaných na výrobu destilátov,*
 2. *kôrovce a výrobky z nich,*
 3. *vajcia a výrobky z nich,*
 4. *ryby a výrobky z nich,*
 5. *arašidy a výrobky z nich,*
6. *sójové zrná a výrobky z nich okrem úplne rafinovaného sójového oleja a tuku,*
7. *mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a laktitolu,*
8. *orechy, ktorými sú mandle, lieskové orech, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, paraorechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov,*
 9. *zeler a výrobky z neho,*
 10. *horčica a výrobky z nej,*
 11. *sezamové semeno a výrobky z nich,*
12. *oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/l,*
 13. *vlčí bôb a výrobky z neho,*
 14. *mäkkýše a výrobky z nich*



THERMAL

RESTAURÁČIA

