



TERMAL

REŠTAURÁCIA



MENU

Amuse bouche – „pobavit’ svoje ústa“ €0⁹⁰

Amuse znamená baviť sa a bouche sú ústa. Ide o malé predjedlo v podobe jednohubky, domáci chlieb, domáca nátierka, ovocie, slaninka alebo nakladaná cibuľka.

Amuse means having fun and bouche is a mouth. It is a small appetizer in the form of canapes, home - made bread, homemade spread, fruit, bacon or pickled onion.

50 g, obsahuje: 1

PREDJEDLO

STARTERS

Grilovaný kozí syr, pečený baklažán, slnečnicové semiačka, malinový ocot €4⁰⁰

Grilled goat cheese, baked eggplant, sunflower seeds, raspberry vinegar

100 g

POLIEVKA

SOUP

Slepačí vývar so širokými rezancami mäsom a zeleninou €3²⁰

Chicken soup with noodles, meat and vegetables

0,33 l, obsahuje: 1,9

Paradajková s bazalkou, parmezánom a petržlenovým olejom €4⁰⁰

Tomato soup with basil, parmesan and parsley oil

0,25 l, obsahuje: 1,7

Gaštanová polievka s pečeným gaštanom, paprikový olej, krutóny €4⁵⁰

Chestnut soup with roasted chestnut, pepper oil, croutons

0,25 l, obsahuje: 1,79

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN DISHES

Kuracie prsia s kožou, mrkvové pyré, grilovaný fenikel a jablko, maslová omáčka €11⁹⁰

Chicken breast with skin, carrot puree, grilled fennel and apple, butter sauce

180g + 180g, obsahuje: 7,9,12*

Kačacie prsia s karfiolovým pyré, kačací demi glace omáčka, škvarky, ružičkový kel €13⁹⁰

Duck breast with cauliflower purée, duck demi glace sauce, cracklings, Brussels sprouts

200g + 100g, obsahuje: 9,7

Bravčová panenka v popole, pečené zemiaky s octovým maslom, dusený špenát €15⁹⁰

Pork tenderloin in the ashes, baked potato with vinegar butter, stewed spinach

180g + 200g, obsahuje: 7*

Bravčové rebrá marinované v čiernom Steiger pive a bbq, domáci chlieb €11⁹⁰

Pork ribs marinated in black Steiger beer and bbq, homemade bread

170g+ 160g, obsahuje: 1,3*

Tel'ací rezeň obalený v makovej strúhanke, tlačené zemiaky, nakladaná cibuľka €13⁹⁰

Wiener schnitzel covered in poppy breadcrumbs, crushed potatoes, pickled onion

170g+ 160g, obsahuje: 1,3*

Zubáč grilovaný, Šafranový bešamel, grilovaný čierny koreň,

fermentovaná kvaka, petržlenový olej, šošovica beluga €13⁹⁰

Grilled Zander, saffron bechamel, grilled black root, fermented rutabaga, parsley oil, beluga lentils

160g + 120g, obsahuje: 4,7

Pečená cvikla v soli, batátové pyré, slanina, dusený špenát €9⁹⁰

Roasted beetroot in salt, sweet potato puree, bacon, stewed spinach

300g, obsahuje: 7*

HLAVNÉ BEZMÄSITÉ JEDLÁ

MAIN VEGETARIAN DISHES

Zemiakové gnocchi s hubami, pečený pór, strúhané vajíčko €7⁹⁰

Potato gnocchi with mushrooms, roasted leek, grated egg

300 g, obsahuje: 1,3,7

Paradajkové krupoto s mozzarella a pestom €8⁹⁰

Tomato barley risotto with mozzarella and pesto

250g, obsahuje: 1,7,9

Karfiolový steak, mrkvové pyré, čučoriedkové pyré, vínová omáčka, zeleninový chips €8⁹⁰

Cauliflower steak, carrot puree, blueberry puree, wine sauce, vegetable chips

300 g, obsahuje: 3,7,12

Šalát v pečenej tekvici, cesnakový dresing,

karamelizované tekvicové semienka, paradajky €9⁹⁰

Salad in roasted pumpkin, garlic dressing, caramelized pumpkin seeds, tomatoes

300g, obsahuje:: 7

DEZERT

DESSERTS

Šúľance s opráženou strúhankou a maslom, figový džem €4⁵⁰

Roasted dumplings with breadcrumbs and butter, fig jam

125g, obsahuje: 1,3,7

Piškóta s mascarpone kávovým sirupom a mandľami €4⁹⁰

Sponge cake with mascarpone coffee syrup and almonds

125g, obsahuje:: 1,3,7,9

DETSKÉ MENU

KID'S DISHES

Kuracie prsia na prírodnú, dusená ryža €4⁵⁰

Chicken schnitzel au naturel, rice

100g +100g, obsahuje: 7*

Penne so syrovou omáčkou €4⁵⁰

Penne with cheese sauce

200g, obsahuje: 1,7*

Palacinky s nutellou alebo džemom, ovocie €3⁵⁰

Pancakes with nutella or jam, fruit

130g, obsahuje: 1,3,7

DOBRÚ CHUŤ

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave + príloha./Meat weight in raw state + side dishes.

Jedlá môžu obsahovať alergény*. /Food may contain allergens*.

Ceny zahrnajú DPH a sú platné od 1. novembra 2019./Prices include VAT, valid from 1th November

Riaditeľ PhDr. Marta Mergová

Šéfkuchár Pavol Búci

F&B manager Bc. Silvia Bajusová

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 obilnínpoužívaných na výrobu destilátov/ Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid sorts) and products thereof, except cereals used for making distillates
2. Kôrovce a výrobky z nich/ Crustaceans and products thereof
3. Vajcia a výrobky z nich/Eggs and products thereof
4. Ryby a výrobky z nich/Fish and products thereof
5. Arašidy a výrobky z nich/ Peanuts and products thereof
6. Sójové zrná a výrobky z nich okrem úplne rafinovaného sójového oleja a tuku/ Soybeans and products thereof, except for fully re_ned soybean oil and fat
7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a laktitolu/ Milk and dairy products including lactose completely excluding whey used for making distillates and lactitol
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/Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof, except for nuts, which are used for the production of spirits
9. Zeler a výrobky z neho/Celery and products thereof
10. Horčica a výrobky z nej/ Mustard and products thereof
11. Sezamové semeno a výrobky z nich/ Sesame seeds and products thereof
12. Oxid siričitý a siričitan v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/l/Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho/ Lupin and products thereof
14. Mäkkýše a výrobky z nich/ Molluscs and products thereof



TERMAL

REŠTAURÁCIA

★★★