

PREDJEDLÁ

B ryndzová pena na celozrnnom touste s uhorkovým vzduchom a cibuľovými klíčkami (80g)	4.50€/135.57SK
P aradajkové placky s opekaným oštiepkom a pažítkovým dipom (90g)	4.90€/147.62SK
K ačacia terinka s mozaikou foie gras a kandizovanou hruškou (70g)	5.90€/177.74SK
G rilovaná kačacia pečeň s červenou fazuľou, podávaná so zeleninovo-syrovými pirohami z pohánkovej bio múky (60g)	6.80€/204.85SK
T atarský biftek z čerstvej slovenskej sviečkovice so slnečnicovými topinkami (80g)	13.95€/420.58SK

POLIEVKY

D uo krém z jarnej cibulky a karotky (0.2l)	3.90€/117.50SK
H ydinové consommé s pirohami plnenými foie gras (0.2l)	3.90€/117.50SK

ŠALÁTY

M iešaný listový šalát so sušenými rajčinami, parmezánom, vlašskými orechami, slaninkovým chipsom a citrónovým dresingom (170g)	5.40€/162.68SK
M iešaný zeleninový šalát s opekanými zemiakmi a Roquefortom(170g)	6.95€/209.38SK
L adový šalát so cherry paradajkami, prepeličím vajíčkom, pečenými kuracími prsiami a uhorkovým dipom z kyslej smotany (270g)	9.60€/289.20SK
Š alát z vyberaných listov rukoly, valeriány s plátkami domácej šunky a tradičným ovčím syrom (170g)	7.60€/228.95SK

HLAVNÉ JEDLÁ

P oširovaný ostriež v červenom víne s krémovou jarnou zeleninou a turnírovanými zapekanými zemiakmi (140g)	15.60€/470.00SK
Z ubáč s krustou z čerstvej zeleniny podávaný s hráškovým pyrém, omáčkou Cabernet Sauvignon a mladou karotkou (150g)	16.60€/500.10SK
P struh lososový s grilovanými šampiňónmi, zemiakovo-bryndzovou kašou a velouté z petržlenovej vňate (160g)	17.90€/539.25SK
C hrumkavé kuracie prsia s grilovaným baklažánom, gratinovanými šampiňónmi so syrom Brie podávané so sedliackymi zemiakmi (170g)	11.15€/335.90SK
K onfitované kačacie stehno na pomarančovej omáčke s karamelizovanou cibulkou a gaštanovým pyrém (220g)	15.90€/479.00SK
H ovädzí steak podávaný so šalotkou, šampiňónmi, portskou omáčkou, podávaný s pyrém z cíceru (200g)	26.30€/792.31SK
P omaly pečený chrbát z prasiatka so šošovicou na slaninke a zemiakmi au gratin (150g)	16.20€/488.04SK
J ahňacie kotlety s grilovanou cuketou a zemiakovými plackami s príchutou čerstvej majoránky (170g)	22.20€/668.80SK
S rnčí chrbát na šťave z hlivy ustricovej so zemiakovými knedličkami (150g)	25.90€/780.26SK

SYRY A DEZERTY

V yber francúzskych syrov podľa ponuky (80g) /St. Mauer fermier blanc AOC, Camembert de normandie Marie Harel AOC, Chaource armancon AOC, Petit livarot AOC a Roquefort AOC/	12.95 € /390.00 SK
Z latý koláč Arcadia (80g)	6.80€/204.86SK
Č okoládovo –vanilkový dezert s malinovou mrazenou espumou (80g)	5.30€/159.66SK
D omáca jablková tortička s vanilkovým krémom a dotykom zázvoru (80g)	5.30€/159.66SK

STARTERS

S heep cheese mousse on whole meal toast with "cucumber air" and onion sprouts (80g)	4.50€/135.57SK
T omato pancakes with roasted Slovak cheese and chives dip (90g)	4.90€/147.60SK
D uck terrine with foie gras mosaic and candied pear (70g)	5.90€/177.74SK
G rilled duck liver with red beans served with vegetables-cheese rolls made with bio flour (60g)	6.80€/204.86SK
S lovak tartar beef tenderloin with sunflower toasts (80g)	13.95€/420.26SK

SOUPS

D uo cream soup of young onions and carrots (0.2l)	3.90€/117.50SK
C hicken consommé with foie gras rolls (0.2l)	3.90€/117.50SK

SALADS

M ixed garden salad with sun-dried tomatoes, parmesan cheese, Walnuts, bacon chips and lemon dressing (170g)	5.40€/162.68SK
M ixed vegetables salad with baked potatoes and blue cheese (170g)	6.95€/209.38SK
I ceberg lettuce salad with cherry tomatoes, quail egg, grilled chicken breast and cucumber dip (270g)	9.60€/289.20SK
R uccola and valerian salad with home made ham and traditional sheep cheese (170g)	7.60€/228.95SK

MAIN COURSE

P oached perch in red wine with creamy spring vegetables served with shaped potatoes (140g)	15.60€/470.00SK
P ikeperch with fresh vegetable crust, pea purée, Cabernet Sauvignon sauce and young carrots (150g)	16.60€/500.10SK
S almon trout with grilled champignons, potatoe-sheep cheese mousse and parsley velouté (160g)	17.90€/539.25SK
C rispy chicken breast, grilled eggplant, gratinated champignons with Brie served with farmers potatoes (170g)	11.15€/335.90SK
D uck legs confit with orange sauce, caramelized onion and chestnuts purée (220g)	15.90€/479.00SK
B eef steak served with onions, champignons, port-wine sauce and chickpea purée (200g)	26.30€/792.00SK
S lowly roasted saddle of pork with beans and potatoes au gratin (150g)	16.20€/488.04SK
L amb chops served with grilled zucchini and potato pancakes (170g)	22.20€/668.80SK
S addle of deer on oyster mushrooms sauce and roasted potato dumplings (150g)	25.90€/780.26SK

CHEESE & DESSERTS

A ssortment of French cheese (80g) /St. Mauer fermier blanc AOC, Camembert de normandie Marie Harel AOC, Chaource armancon AOC, Petit livarot AOC a Roquefort AOC/	12.95€/390.00SK
A rcadia golden cake (80g)	6.80€/204.85SK
C hocolate - vanilla dessert with frozen raspberry espuma (80g)	5.30€/159.66SK
H ome made Apple tart with vanilla sauce and ginger touch (80g)	5.30€/159.66SK

VORSPEISEN

S chafkäse Mousse auf Vollkorntoast mit Gurkenluft und Zwiebelstreifen (80g)	4.50€/135.57SK
T omatenpuffer mit gebakemem slovakischen Käse und Schnittlauch Dip (90g)	4.90€/147.60SK
E ntenterrine mit Foie Gras Mosaik und kandierter Birne (70g)	5.90€/177.74SK
G egrillte Entenleber mit roten Bohnen serviert mit Gemüse – Käse - Röllchen aus Biomehl (60g)	6.80€/204.86SK
B eef Tartar vom slowakischen Lendenbraten und Sonnenblumenröstbrot (80g)	13.95€/420.26SK

SUPPEN

C remesuppe vom Frühlingszwiebeln und Karotten (0.2l)	3.90€/117.50SK
H ühnerconsommé mit Foie Gras Röllchen (0.2l)	3.90€/117.50SK

SALAT

G emischter Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan, Walnüssen, Speckchips und Zitronensauce (170g)	5.40€/162.68SK
G emischter Gemüsesalat mit gebackenen Kartoffeln und Blauschimmelkäse (170g)	6.95€/209.38SK
E isbergsalat mit Cocktailtomaten, Wachtelei, gegrillter Hühnerbrust mit Gurkendip (270g)	9.60€/289.20SK
R uccola – Baldriansalat mit hausgemachtem Schinken und traditionellem Schafkäse (170g)	7.60€/228.95SK

HAUPTSPEISEN

P oschierter Barsch in Rotwein mit cremigem Frühlingsgemüse mit gebackenen Kartoffeln (140g)	15.60€/470.00SK
Z ander in Gemüsekruste mit Erbschenpüree, Cabernet Sauvignon Sauce und Frühlingskarotten (150g)	16.60€/500.10SK
L achsforelle mit gegrillten Champignons, Kartoffel - Schäfkäsemousse mit Petersilien velouté (160g)	17.90€/539.25SK
K nusprige Hühnchenbrust, gegrillte Aubergine, gratinierte Champignons mit Brie serviert mit Bauernkartoffeln und Rosmarinsauce (170g)	11.15€/335.90SK
E ntekeulen konfitiert mit Orangen sauce, karamelierten Zwiebeln und Kastanienpüree (220g)	15.90€/479.00SK
B eefsteak serviert mit Zwiebeln, gebratenen Champignons, Portwein sauce zu Kichererbschenpüree (200g)	26.30€/792.31SK
L angsam gebackener Schweinerücken mit Bohnen und gratinierten Kartoffeln (150g)	16.20€/488.04SK
L ammkotelette mit gegrillten Zucchini serviert mit Kartoffelpuffer (170g)	22.20€/668.80SK
R ücken vom Rehbock serviert auf Austernseitlinge Sauce mit Kartoffelknödel (150g)	25.90€/780.26SK

KÄSE & SÜSSE DESSERTS

A uswahl an französischem Käses aus dem aktuellen Angebot (80g) /St. Mauer fermier blanc AOC, Camembert de Normandie Marie Harel AOC, Chaource armancon AOC, Petit livarot AOC ein Roquefort AOC/	12.95€/390.00SK
A rcadia goldenes Törtchen (80g)	6.80€/204.85SK
S chokolade-Vanilledessert mit Himbeer – Mousse (80g)	5.30€/159.66SK
H ausgemachtes Apfeltörtchen mit Vanille sauce und Ingwer (80g)	5.30€/159.66SK

Degustation Menu

Kačacia terina s mozaikou foie gras a kandizovanou hruškou
Duck terrine with foie gras mosaic and candied pear
Ententerrine mit Foie Gras Mosaik und kandierter Birne

Paradajkové placky s opekaným oštiepkom a pažitkovým dipom
Tomato pancakes with roasted Slovak cheese and chives dip
Tomatenpuffer mit gebakemem slovakischen Käse und Schnittlauch Dip

Zubáč s krustou z čerstvej zeleniny podávaný s hráškovým pyrém, omáčkou Cabernet Sauvignon a mladou karotkou
Pikeperch with fresh vegetable crust, pea purée, Cabernet Sauvignon sauce and young carrots
Zander in Gemüsekruste mit Erbschenpüree, Cabernet Sauvignon Sauce und Frühlingkarotten

Jahňacie kotlety s grilovanou cuketou podávané so zemiakovými plackami
Lamb chops served with grilled zucchini and potato pancakes
Lammkotelette mit gegrillten Zucchini und Kartoffelpuffer

Domáca jablková tortička s vanilkovým krémom a s dotykom zázvoru
Home made Apple tart with vanilla sauce and ginger touch
Hausgemachtes Apfeltörtchen mit Vanille sauce und Ingwer

Výber francúzskych syrov podľa ponuky
Assortment of French cheese
Auswahl an französischem Käses aus dem aktuellen Angebot

52.78,- € / 1590,- SK

Bon appétit...
Executive Head Chef
Jaroslav Hladík

**Detské menu
Children menu
Kindermenü**

Zeleninové tyčinky s pažitkovým dipom
Vegetable sticks with chive dip
Gemüsesticks mit Schnittlauch – Dip

3.30€/99.42SK

Toast zapekaný so šunkou, syrom ementál a šalátom
Toast with ham, Swiss cheese and salad
Toast mit Schinken und Emmentaler Käse überbacken serviert mit Salat

4.00€/120.05SK

Cestoviny penne so šunkovou omáčkou
Penne with ham sauce
Pasta mit Schinken-Sauce

7.60€/228.96SK

Do zlata vyprážené filé z ryby so zemiakovou kašou a čerstvou zeleninou
Fried cod with mashed potatoes and fresh vegetables
Gebratener Dorsch mit Kartoffelpüree und Gemüse

9.20€/277.16SK

Chrumkavé kuracie nugety s hranolkami a omáčkou podľa výberu
Crispy chicken nuggets with French fries and sauce of your choice
Knusprige Hühner-Nuggets mit Pommes Frites und Sauce Ihrer Wahl

5.50€/165.69SK

Palacinka s jahodovou plnkou, čerstvými jahodami, šľahačkou a čokoládou
Pancakes with strawberry filling, fresh strawberries, whipped cream and chocolate
Palatschinken mit Erdbeerfüllung, dazu frische Erdbeeren, Schlagsahne und Schokolade

4.90€/147.62SK

Kokteil z ovocia podľa vlastného výberu
Fruit cup of your choice
Obstcocktail Ihrer Wahl

4.20€/126.53SK

**Nízko kalorické menu
Low-calorie menu
Kalorienarme Speisen**

Cukina s čerstvými bylinkami podávaná s opečeným celozrnným pečivom
Zucchini with fresh herbs served with toasted whole wheat bread
Zucchini mit frischen Kräutern serviert mit geröstetem Vollkornbrot

3.40€/102.43SK

Pošírovaný ostriež so zeleným hráškom a emulziou z čiernych olív
Poached perch with green peas and emulsion from black olives
Pochierter Barsch mit grünen Erbsen und Emulsion aus schwarzen Oliven

14.00€/421.76SK

Bezvajčné cestoviny s paradajkovou omáčkou dochutené s bazalkou a podávané s pečeným kurat'om na olivovom oleji
Pasta (without eggs) with tomato sauce sprinkled with basil and served with roasted chicken prepared on olive oil
Pasta (ohne Eier) mit Tomatensauce und Basilikum serviert mit gebratenem Huhn auf Olivenöl zubereitet

10.90€/328.37SK

Jahody s bio jogurtom a citrónovou penou
Strawberries with organic yogurt and lemon mousse
Erdbeeren mit Bio-Joghurt und Zitronen-Mousse

6.91€/208.17SK

**Špeciality z mediteriánskej kuchyne
Mediterranean cuisine specialties
Mediterrane Küche Spezialitäten**

Milánske rizoto podávané s krevetami v tempure a šparg'ou
Milanese risotto served with tempura shrimp and asparagus
Risotto Milanese mit Garnelen nach Tempura – Art und Spargel

16.30€/491.00SK

Tagliatelle podávané s rajčinovou omáčkou, zeleninou a kuracím suprême
Tagliatelle served with tomato sauce, vegetables, and chicken supreme
Tagliatelle mit Tomatensauce, Gemüse und Hühnchen Suprême

15.10€/454.90SK