

Predjedlá

<i>Mušle sv. Jakuba s pyré z červenej repy a jablkovo-bazalkovou penou 80 g</i>	11 €
<i>Bryndzové ravioli so slaninou a penou z kyslej smotany 80 g</i>	7 €
<i>Hovädzí tatarský bifteľ s červenou cibuľkou a slnečnicovými hríankami 80 g</i>	15 €
<i>Grilovaná kačacia pečeň na domácom koláčiку s omáčkou z portského vína 80 g</i>	7 €
<i>Terina z husacej pečene s vínovou redukciou a cibuľovou marmeládou 60 g</i>	9 €

Polievky

<i>Hydinové consommé s cappelletti plnenými kuracím mäsom 0,2 l</i>	4 €
<i>Dubákový krém s mliečnou penou 0,2 l</i>	4 €
<i>Hrášková polievka s údeným lososom 0,2 l</i>	4 €

Šaláty

<i>Miešaný listový šalát so sušenými rajčinami, parmezánom, redkovkou a citrónovým dressingom 150 g</i>	7 €
<i>Svieži zeleninový šalát s grilovanými krevetami 170 g</i>	9 €

Hlavné jedlá

<i>Pečený zubáč s pastrnákovým pyré, baby špargľou a omáčkou bariquole 160 g</i>	18 €
<i>Ostriež na julienne zelenine so zemiakovou kašou a špenátovou omáčkou 160 g</i>	15 €
<i>Pstruh lososový s grilovanými šampiňónmi, zemiakovo-bryndzovou kašou a velouté z petržlenovej vňate 160 g</i>	19 €
<i>Kuracie prsia s risi bisi, domácimi sušenými paradajkami a tymiánovo-cesnakovou omáčkou 180 g</i>	14 €
<i>Grilovaný bazant s plneným zemiakovým závinom a praženou cibuľou na vínovej omáčke 160 g</i>	16 €
<i>Srňčí chrbát s gaštanovým pyré a slivkovou omáčkou 160 g</i>	28 €
<i>Chrumkavá kačacia roládka s červenou kapustou, zemiakovými lokšami a višňovou omáčkou 160 g</i>	19 €
<i>Hovädzí steak podávaný s cibuľkou plnenou slaninou, pečenými zemiakmi a portskou omáčkou 200 g</i>	29 €
<i>Bravčová panenka s kapustovými strapačkami, slaninkovým chipsom a tymiánovou omáčkou 170 g</i>	16 €
<i>Pomalý pečené telacie karé so zemiakmi violet a hľuzovkovou omáčkou 180 g</i>	24 €
<i>Jahňacie koruny s ratatouille zeleninou, gratinovanými zemiakmi a rozmarínovou omáčkou 180 g</i>	23 €

Dezerty a syry

<i>Výber francúzskych syrov podľa ponuky 120 g</i>	18 €
<i>Čokoládová panacotta s kivi-uhorkovou mrazenou espumou 80 g</i>	7 €
<i>Čokoládová tortička s pralinkou 80 g</i>	7 €
<i>Domáci hruškový koláč s vanilkovou zmrzlinou 80 g</i>	7 €
<i>Jahodové variácie</i>	6 €

Starters

<i>Saint Jacob's mussels with beetroot purée and apple-basil mousse 80 g</i>	11 €
<i>Sheep cheese ravioli with crispy bacon and sour cream mousse 80 g</i>	7 €
<i>Beef Tartar with red onion and sunflower toast 80 g</i>	15 €
<i>Roasted duck liver with home-made biscuit and port wine sauce 80 g</i>	7 €
<i>Goose liver terrine with wine sauce and onion marmalade 60 g</i>	9 €

Soups

<i>Chicken consommé with cappelletti filled with chicken meat 0,2 l</i>	4 €
<i>Mushroom soup with creamy milk foam 0,2 l</i>	4 €
<i>Green peas soup with smoked salmon chips 0,2</i>	4 €

Salads

<i>Mixed lettuce salad with sun-dried tomatoes, parmesan cheese, radish and lemon dressing 160 g</i>	7 €
<i>Fresh vegetable salad with grilled prawns 170 g</i>	9 €

Main Dishes

<i>Roasted pike perch with parsnip purée, baby asparagus and barrigoule sauce 160 g</i>	18 €
<i>Perch with julienne style vegetables, mashed potatoes and spinach sauce 160 g</i>	15 €
<i>Salmon trout with grilled mushroom, mashed potatoes with sheep cheese a parsley velouté 160 g</i>	19 €
<i>Chicken breast with sundried tomatoes, thyme-garlic sauce, served with rice with peas 180 g</i>	14 €
<i>Grilled pheasant with roasted onion, stuffed potatoes strudel with wine sauce 160 g</i>	16 €
<i>Roasted saddle of venison with chestnut purée and plum sauce 160 g</i>	28 €
<i>Crispy duck roll, red cabbage, potatoe tortillas and sour cherry sauce 160 g</i>	19 €
<i>Beef steak, onions with crispy bacon filling, port-wine sauce and roasted potatoes 200 g</i>	29 €
<i>Pork tenderloin with sauerkraut gnocchi, bacon chips and thyme sauce 170 g</i>	17 €
<i>Slowly roasted veal fillet served with violet potatoes, baby carrots and truffle sauce 180 g</i>	24 €
<i>Lamb chops with ratatouille vegetables, potatoes au gratin and rosemary sauce 180 g</i>	23 €

Cheese and Desserts

<i>Assorted French cheese 120 g</i>	18 €
<i>Coconut panacotta with frozen kiwi and cucumber espuma 80 g</i>	7 €
<i>Chocolate tart with chocolate truffles 80 g</i>	7 €
<i>Homemade pear cake with vanilla ice-cream 80 g</i>	7 €
<i>A variety of strawberries 80 g</i>	6 €

Vorspeisen

<i>Jakobsmuscheln auf roten Beetespiegel mit Apfel-Basilikumschaum 80 g</i>	11 €
<i>Brimsentaschen mit Sauerrahmschaum und Speck 80 g</i>	7 €
<i>Beef-Tartar vom Rind mit rotem Zwiebel und Sonnenblumentoast 80 g</i>	15 €
<i>Gegrillte Entenleber auf Hausbiskuit mit Portweinsauce 80 g</i>	7 €
<i>Gänseleberterrine mit Weinreduktion und Zwiebelmarmelade 60 g</i>	9 €

Suppen

<i>Hühnerconsommè mit Cappaletti gefüllt mit Hühnerfleisch 0,2 l</i>	4 €
<i>Steinpilzcrèmesuppe mit Milchschaum 0,2 l</i>	4 €
<i>Erbsensuppe mit Räucherlachsstreifen 0,2 l</i>	4 €

Salat

<i>Gemischter Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan, Radieschen und Zitronendressing 150 g</i>	7 €
<i>Frischer Gemüsesalat mit gegrillten Garnelen 170 g</i>	9 €

Hauptspeisen

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Pastinakenpüree, jungem Spargel und Barriguole-Sauce 160 g</i>	18 €
<i>Flussbarsch mit Julienne-Gemüse, Kartoffelpüree und Spinatsauce 160 g</i>	15 €
<i>Lachsforelle mit gegrillten Champignons, Kartoffel-Brimsenpüree und Petersilie-Velouté 160 g</i>	19 €
<i>Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten, Thymian-Knoblauch-Sauce und Erbsenreis 180 g</i>	14 €
<i>Gegrillter Fasan mit gebratenen Zwiebeln, gefülltem Kartoffelstrudel in Weinsauce 160 g</i>	16 €
<i>Rehrücken mit Kastanienpüree und Pflaumensauce 160 g</i>	28 €
<i>Knusprige Entenroulade mit Rotkraut, slowakischen Kartoffel Tortillas und Kirschsauce 160 g</i>	19 €
<i>Rindersteak, serviert mit Speck gefüllten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Portweinsauce 200 g</i>	29 €
<i>Schweinsfilet mit Sauerkrautnockerln, Speck-Chips und Thymiansauce 170 g</i>	16 €
<i>Langsam gebratenes Kalbskarree mit violetten Kartoffeln, Babykarotten und Trüffelsauce 180 g</i>	24 €
<i>Lammrippen mit Ratatouille, Kartoffel au gratin und Rosmarinsauce 180 g</i>	23 €

Käse & Süße Desserts

<i>Auswahl an französischen Käsesorten 120 g</i>	18 €
<i>Kokos-Panacotta mit gefrorenem Kiwi-Gurken-Espuma 80 g</i>	7 €
<i>Schokotörtchen mit Trüffelpraline 80 g</i>	7 €
<i>Hausgemachter Birnenkuchen mit Vanilleeis 80 g</i>	7 €
<i>Erdbeeren Variation 80 g</i>	6 €

Degustation Menu

Terina z husacej pečene s vínovou redukciou a cibulovou marmeládou
Bryndzové ravioli so slaninou a penou z kyslej smotany
Pečený zubáč s paštrnákovým pyrém, baby špargľou a omáčkou bariquole
Pomaly pečené telacie karé so zemiakmi violet, baby mrkvou a hlúzovkovou omáčkou
Výber francúzskych syrov podľa ponuky
Domáci hruškový koláč s vanilkovou zmrzlinou

Goose liver terrine with wine sauce and onion marmalade
Sheep cheese ravioli with crispy bacon and sour cream mousse
Roasted pike perch with parsnip purée, baby asparagus and barriquole sauce
Slowly roasted veal fillet served with violet potatoes, baby carrots and truffle sauce
Assorted French cheese
Homemade pear cake with vanilla ice-cream

Gänseleberterrine mit Weinreduktion und Zwiebelmarmelade
Brimsenravioli mit Sauerrahmschaum und Speck
Gebratenes Zanderfilet mit Pastinakenpüree, jungem Spargel und Barriquole-Sauce
Auswahl an französischem Käsesorten
Hausgemachter Birnenkuchen mit Vanilleeis

53 EUR

Bon appétit...
Executive Head Chef
Peter Šmigovský

Detské menu
Children menu/ Kindermenu

Cestoviny penne so šunkovou omáčkou 100 g	5,00 €
<i>Penne served with ham sauce</i>	
<i>Pasta mit Schinken-Sauce</i>	
Ryba Tilapia na grile so zemiakovou kašou a sezónnou zeleninou 100 g	9,00 €
<i>Grilled Tilapia fish with mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	
<i>Gegrillter Tilapia Fisch mit Kartoffelpüree und Saisongemüse</i>	
Chrumkavé kuracie nugety s hranolkami a omáčkou podľa výberu 100 g	5,50 €
<i>Crispy chicken nuggets with French fries and sauce of your choice</i>	
<i>Nuggets mit Pommes Frites und Sauce Ihrer Wahl</i>	
Palacinka s nutelovou plnkou a šľahačkou 80 g	5,50 €
<i>Pancakes with Nutella filling and whipped cream</i>	
<i>Palatschinken mit Nutella gefüllt und Schlagsahne</i>	

Nízko kalorické menu
Low-calorie menu / Low-calorie-Menü

Kuracie supreme s čerstvým listovým šalátom a citrónovým dresingom 180 g	12 €
<i>Chicken Supreme with lettuce salad and lemon dressing</i>	
<i>Hühnchen supreme mit Blattsalad und Zitronen Dressing.</i>	
Filet z ostrieža s bylinkami a grilovanou zeleninou 160 g	13 €
<i>Poached perch with herbs and grilled vegetables</i>	
<i>Pochierter Barsch mit Kräuter und gegrillter Gemüse</i>	
Čerstvé jahody s bio jogurtom 80 g	7 €
<i>Fresh strawberries with organic yogurt</i>	
<i>Erdbeeren mit Bio-Joghurt</i>	

Špeciality z mediteriánskej kuchyne
Mediterranean cuisine specialties / Mediterrane Küche Spezialitäten

Hribové rizoto s chrumkavým kuriatkom 180 g	15 €
<i>Mushroom risotto served with grilled chicken breast</i>	
<i>Risotto mit gegrillter Hühnerbrust</i>	
Tagliatelle podávané s bazalkovým pestom, sušenými paradajkami, olivami a parmezánom 200 g	11 €
<i>Tagliatelle served with basilicum pesto, sun-dried tomatoes, olives and parmegiano</i>	
<i>Tagliatelle mit Pesto, Basil, trockene Tomaten, Oliven und Parmesan</i>	