



set^{..}

reštaurácia

JEDÁLNY LÍSTOK — MENU —

POLIEVKY / SOUPS

- | | | |
|--------|--|---------------|
| 0,33 l | SLEPAČÍ VÝVAR S CESTOVINOU A ZELENINOU (1,3,9)
Chicken Broth with noodles and root vegetables | 3,00 € |
| 0,33 l | PARADAJKOVÝ KRÉM S MOZZARELLOU A BAZALKOVÝM PESTOM (7)
Tomato Soup with mozzarella and basil pesto | 3,10 € |
| 0,33 l | POLIEVKA PODĹA DENNEJ PONUKY
Daily soup | 2,90 € |



JEDLÁ Z HYDINY / MAIN DISHES FROM CHICKEN

- | | | |
|-------|--|---------------|
| 200 g | KURACIE PRSIA S GRILOVANOU ZELENINOU
Grilled chicken breast with grilled vegetables | 7,90 € |
| 150 g | KURACIE PRSIA PLNENÉ BABY ŠPENÁTOM A MOZZARELLOU S PARADAJKOVOU OMÁČKOU (7)
Chicken breast stuffed with spinach, mozzarella and tomato sauce | 6,90 € |

* Tip Someliéra:

Chateau GRAND BARI Cassavita 2018, Polosladké

- | | | |
|-------|---|---------------|
| 150 g | KURACÍ STROGANOV (7,10)
Chicken stroganoff | 5,80 € |
| 150 g | VYPRÁŽANÉ KURACIE REZNE (1,3,7)
Chicken schnitzel | 5,90 € |



JEDLÁ Z BRAVČOVÉHO MÄSA / MAIN DISHES FROM PORK MEAT

180 g **BRAVČOVÁ PANENKA S CIBUĽOVOU MARMELÁDOU** (12) **8,20 €**
Pork tenderloin with onion jam

150 g **MEDAILÓNKY Z BRAVČOVEJ PANENKY
OBALENÉ V SLANINKE NA DUBÁKOVEJ OMÁČKE** (7) **9,40 €**
Pork tenderloin medallions wrapped
in bacon with mushroom sauce

* **Tip Someliéra:**

Chateau GRAND BARI Quercus Lipovina, 2016, suché

150 g **REZANČEKY Z BRAVČOVEJ PANENKY
S CHILLI FAZUĽOU A KUKURICOU** **8,10 €**
Pork tenderloin with chilli beans and corn

150 g **VYPRÁŽANÉ REZNE Z BRAVČOVEJ PANENKY** (1,3,7) **7,10 €**
Pork tenderloin schnitzel

JEDLÁ Z HOVÄDZIEHO MÄSA / MAIN DISHES FROM BEEF MEAT

PODĽA PONUKY / Daily offer



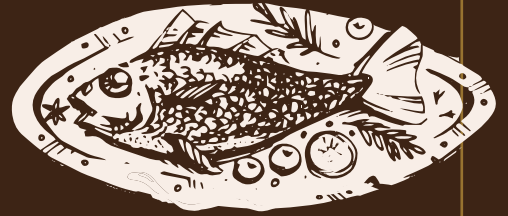
RYBY / SEAFOOD

150 g **FILET Z LOSOSA S PEČENOU ZELENINOU** (4,7)
Salmon fillet with roast vegetables

12,90 €

*** Tip Someliéra:**

Chateau GRAND BARI Múza, 2018, polosladké



150 g **ZUBÁČ NA MASLE S GRILOVANOU CUKETOU
A CHERRY PARADAJKAMI** (4,7)

12,90 €

Zander with butter, grilled zucchini and cherry tomatoes

***Tip Someliéra:**

Chateau GRAND BARI Quercus Lipovina, 2016, suché

CESTOVINY A RIZOTO / PASTA AND RISOTTO

380 g **ŠAFRÁNOVÉ RIZOTO
S BRAVČOVOU PANENKOU A PARMEZÁNOM** (7,12)
Saffron risotto with pork tenderloin and parmesan

9,40 €

*** Tip Someliéra:**

Chateau GRAND BARI Múza, 2018, polosladké

380 g **KRÉMOVÉ CVIKLOVÉ RIZOTO S PARMEZÁNOM** (7,12)
Cream beetroot risotto with parmesan

6,60 €

380 g **RIZOTO S KURACÍM MÄSOM,
ŠPENÁTOM A SUŠENÝMI PARADAJKAMI** (7,12)
Risotto with chicken, baby spinach and sun-dried tomatoes

7,60 €

*** Tip Someliéra:**

Chateau GRAND BARI Cassavita 2018, Polosladké



380 g **CESTOVINY SET** (1,3,7)
Cestoviny, prosciutto, sušená paradajka, čierne olivy, cuketa
Pasta with prosciutto, sun-dried tomato, black olives, zucchini

7,60 €

CESTOVINY A RIZOTO / PASTA AND RISOTTO

380 g **CESTOVINY CARBONARA** (1,3,7)
Cestoviny, vajce, slanina, parmezán
(Pasta with egg yolk, bacon, parmesan)

6,90 €

380 g **CESTOVINY S BROKOLICOU,
KURACÍM MÄSOM
A PARMEZANOVOU OMÁČKOU** (1,3,7)
Pasta with broccolli , chicken and parmesan sauce



7,90 €

* Tip Someliéra:

Chateau GRAND BARI Múza, 2018, polosladké

FLAMMKUCHEN

300 g **ŠUNKOVÝ S KUKURICOU A SYROM** (1,7)
(ham, corn, cheese)

5,90 €

300 g **SLANINOVÝ S CIBUĽOU A SYROM** (1,7)
(bacon, onion, cheese)

5,90 €

300 g **ŠTYRI DRUHY SYRA** (1,7)
(quattro formaggi)

5,90 €



ŠALÁTY / SALADES

350 g **CAESAR ŠALÁT S KURACÍM MÄSOM** (1,3,4,7)
Caesar salad with chicken ,romaine and iceberg lettuce,
caesar dressing,crispy crutions, bacon and parmesan

7,60 €

350 g **ŠALÁT S GRILOVANÝM KOZÍM SYROM,
CVIKLOU A ORECHAMI** (7,8)
Salad with grilled goat cheese beetroot and nuts

8,90 €

350 g **MIEŠANÝ ŠALÁT S BRAVČOVOU PANENKOU
A JOGURTOVÝM DRESSINGOM** (7)
Mix salad with pork tenderloin and yogurt dressing

9,00 €

* Tip Someliéra:

Chateau GRAND BARI Múza, 2018, polosladké



TRADIČNÉ JEDLÁ / TRADITIONAL FOOD

- 150 g **VYPRÁŽANÝ SYR S HRANOLKAMI
A TATÁRSKOU OMÁČKOU** (1,3,7) **6,50 €**
Fried cheese with french fries and tatar sauce
- 120 g **GRILOVANÝ HERMELÍN
S BRUSNICOVOU OMÁČKOU** (7,12) **5,50 €**
Grilled camembert with cranberries sauce
- 350 g **ZEMIAKOVO- BRYNDZOVÉ PIROHY SO SLANINKOU,
CIBUĽKOU A KYSLOU SMOTANOU** (1,3,7) **5,90 €**
Slovak traditional dumpling dish filled with sheep cheese
and potatoes, bacon , onion and sour creme



DEZERTY / DESSERTS

- 350 g **PALACINKY S DŽEMOM/NUTELLOU
S OVOCNÝM RAGÚ A ŠĽAHAČKOU** (1,3,7) **4,40 €**
Pancakes with jam / nutella with fruit sauce and whipped cream
- 350 g **LEKVÁROVÉ PIROHY S MASLOM
A OPRAŽENOU STRÚHANKOU** (1,3,7) **5,50 €**
Sweet dumplings with jam , butter
- 350 g **ŠŮLANCE S MAKOM SERVÍROVANÉ
SO SLADKOU POSÝPKOU** (1,3,7) **5,50 €**
Dumplings with poppy seeds and sugar

* Tip Someliéra:

Chateau GRAND BARI Múza, 2018, polosladké

- 120 g **CHEESECAKE PODĽA PONUKY** (1,3,7) **3,00 €**
Cheesecake by daily offer



PRÍLOHY / SIDE DISHES



200 g	OPEKANÉ ZEMIAKY American potatoes	2,00 €
200 g	DUSENÁ RYŽA Rice	1,50 €
200 g	VARENÉ ZEMIAKY (7) Boiled potatoes	2,00 €
200 g	GRILOVANÁ ZELENA Grilled vegetables	2,30 €
200 g	HRANOLKY French fries	2,00 €
200 g	FAZUĽOVÉ STRUKY SO SLANINKOU (7) Green beans with bacon	2,50 €
200 g	BATATOVÉ HRANOLKY Sweet potatoes fries	3,40 €

OMÁČKY / SAUCES

100 g	DUBÁKOVÁ OMÁČKA Mushroom sauce (7)	1,90 €
100 g	SYROVÁ OMÁČKA Cheese sauce (7)	1,90 €
100 g	PFEFFER OMÁČKA Pfeffer sauce (7)	1,90 €
100 g	BRUSNICOVÁ OMÁČKA Cranberry sauce (12)	1,50 €

STUDENÉ OMÁČKY / COLD SAUCES

60 g	TATÁRSKA OMÁČKA Tatar sauce (3,7)	0,70 €
60 g	KEČUP Ketchup	0,70 €
60 g	KYSLÁ SMOTANA Sour cream (7)	0,70 €



PRÍLOHOVÉ ŠALÁTY / SIDE SALAD

150 g	UHORKOVÝ ŠALÁT / Cucumber salad	1,90 €
150 g	PARADAJKOVÝ ŠALÁT / Tomato salad	1,90 €
150 g	MIEŠANÝ ZELENINOVÝ ŠALÁT / Mix vegetable salad	1,90 €



NÁPOJOVÝ LÍSTOK / DRINK MENU

NEALKO NÁPOJE

Coca-cola	0,33 l	1,50 €
Coca-cola light	0,33 l	1,50 €
Fanta	0,25 l	1,50 €
Sprite	0,33 l	1,50 €
Tonic Kinley	0,25 l	1,50 €
Cappy podľa ponuky	0,25 l	1,50 €
Ľadový čaj Fuzetea	0,20 l	1,50 €
Vinea biela	0,25 l	1,50 €
Vinea červená	0,25 l	1,50 €
Römerquelle sýtená	0,33 l	1,50 €
Römerquelle nesýtená	0,33 l	1,50 €

DOMÁCE LIMONÁDY

Citrónovo-mäťová limonáda	0,5 l	1,90 €
Citrónovo-mäťová limonáda	1 l	2,50 €

PIVO

ČAPOVANÉ

Pilsner Urquell 12°	0,3 l	1,50 €
Pilsner Urquell 12°	0,5 l	2,10 €
Birell pomelo-grep	0,3 l	1,30 €
Birell pomelo-grep	0,5 l	1,80 €

FLAŠOVÉ

Pilsner Urquell 12%	0,5 l	2,10 €
Birell nealkoholický	0,5 l	1,80 €
Birell pomelo-grep	0,5 l	1,80 €

RUM 0,04 l

Diplomatico 8 r., 40%	3,90 €
Diplomatico 12 r., 40 %	5,90 €
Zacapa Centenario XO 25 r., 40%	11,90 €

TEPLÉ NÁPOJE

Espresso	8 g	1,40 €
Espresso doppio	16 g	2,80 €
Cappuccino	8 g	1,90 €
Latte Macchiato	8 g	2,10 €
Frappé	8 g	2,10 €
Bezkofeinové espresso	8 g	1,40 €
Bezkofeinové cappuccino	8 g	1,90 €
Horúca čokoláda biela/tmavá	25 g	2,00 €

APERITÍV 0,1l

Martini 18%	2,80 €
-------------	--------

VODKA 0,04l

Finlandia 40 %	2,00 €
----------------	--------

BRANDY & COGNAC 0,04 l

Karpatské Brandy Special 40%	3,90 €
Martel VS 40%	4,00 €
Martel VSOP 40%	5,90 €

LIKÉRY 0,04 l

Fernet Stock 38%	1,60 €
Fernet Citrus 27%	1,60 €
Jägermeister 35%	2,60 €

WHISKY 0,04 l

Ballantines 40%	2,40 €
Tullamore Dew 40%	3,00 €
Jameson 40%	3,00 €
Jack Daniels 40 %	3,70 €



GIN & DESTILÁTY 0,04l

Gin Beefeater 40%	2,20 €
Slivovica Gazdovská 52 %	2,60 €
Hruškovica Vilmos 37,5 %	2,80 €
Borovička Spišská 40%	2,00 €

BIELE VÍNA / WHITE WINES

Pivnica Orechová Chardonnay, suché 0,1l – 1,60 € / 0,75l – 10,00 €

Chardonnay zo Sobraneckého rajónu s príjemnou vôňou jadrovín a dužiny z pomaranča. Suchá chuť s harmonickou kyselinou a stredne plným telom. Grepovo- mandľový záver.

GRAND BARI Múza, polosladké

0,75l – 13,90 €

Múza je nevídaný tropický kokteil vyzretého ovocia s dokonalým balansom chutí. Táto muškátová lolita Vám ukáže Bahamy. Je vibrujúca mladosťou, úžasným temperamentom s nekonečne šťavnatou, ale i nektárovo-korenistou sladkou tokajskou identitou Zety.

GRAND BARI Cassavita, polosladké

0,75l – 11,90 €

Víno vzniklo s cieľom návratu tradície zo 14. storočia, keď Košice mali monopol obchodu s vínom. Ten pravý Furmint po náročnom dni, ktorý Vám pomôže vypnúť a zrelaxovať. Vyšší zvyškový cukor a svieža nektárová kyselinka v ladnom spojení Vás naladia na lepšie myšlienky.

GRAND BARI Quercus Lipovina, suché

0,75l – 13,20 €

Rada Quercus pochádza zo starých 30- ročných vinohradov. Hrozno fermentovalo vo veľkom drevenom sude a bolo batonované na kvasinkách. To sa prejavilo na farbe aj štruktúre vína. Víno zlatistej farby, vôňa po jemnej vanilke. Chuť dlhá, štruktúrálna s tónmi tropického ovocia. V dochuti cítiť pikantné kyselinky a sladké taníny.



CHATEAU GRAND BARI pôsobí vo Vinohradníckej oblasti Tokaj v obci Veľká Bara, hony Čelejka, Ružičky, Katy a Piliš sa nachádzajú na jednom z najvyššie položených pahorkov Tokaja na Slovensku, na kopci Piliš. Drvivá väčšina plôch je zaradená do kategórie 1A- najkvalitnejší terroir. Víno vyrába z hrozna z vlastných vinohradov aby bola zachovaná kontinuita terroir. Vinárstva sa po stáročia ukrývali pod zemou a v malých domčekoch.

ČERVENÉ VÍNA / RED WINES

Pivnica Orechová Frankovka Modrá, suché 0,1l - **1,60 €** / 0,75l - **10 €**

Odrodovo čisté, hramonické fľašovo vyzreté červené víno. Vo vône dominujú príjemné ovocné tóny s prevažujúcou vôňou čierných ríbezlí a černíc. Vzácnosťou je ušľachtilý tón dreveného suda.

Chateau Topolčianky Alibernet, suché 0,75l - **8,90 €**

Moderná odroda bola vyšľachtená na Ukrajine a na Slovensku si získava stále viac priaznivcov. Odroda okúzli už pri nalievaní do pohára výraznou farbou, ľudovo sa nazýva aj farbiarka. Chuť je plná s vyzretými trieslovinkami a dochuťou červených ríbezlí

RUŽOVÉ VÍNA / PINK WINES

Mojmírovce Andrejka rosé, polosladké 0,75l - **12 €**

Atraktívne ružové víno vyrobené z odrody André s ovocno korenistým charakterom a sviežou kyselinkou. Bobuľové ovocie vo vône aj chuti, sladší krémovo-ovocný záver.

Chateau Topolčianky Rulandské modre ružové, polosladké 0,75l - **8,90 €**

Ružové víno nie je ani biele ani červené a predsa je tým najlepším z oboch. Príjemné a osviežujúce víno s výraznou ovocnou arómou. Vôňa ukrýva príjemné tóny čiernych ríbezlí s dozvukom karamelu, chuť je plná, elegantná s ovocným dozvukom.

ŠUMIVÉ VÍNA / SPARKLINGS WINES

Víno levandulové ružové / biele 0,75l - **11,90 €**

Nádherné, lahodné ružové víno s nádychom levandule, ktoré vzniklo spojením kvalitných hroznových bobúľ priamo z Malých Karpát a levandule lekárskej vypestovanej s láskou na Záhorí.

HAMSIK winery Prosecco Treviso DOC Frizzante 0,1l - **2,00 €**

Prosecco s jemným perlením, vôňou tropického ovocia a kvetín, so sladšou ovocnou chuťou v skvelej harmónii.

HAMSIK winery Prosecco Treviso DOC Extra Dry, suché 0,2l - **4,90 €** / 0,75l - **14,40 €**

Cuvé sa vyrába z odrody hrozna "Glera" pestovanej v najlepších oblastiach v provincii Treviso, kde environmentálne a pôdne podmienky majú osobitné kvalitatívne vlastnosti. Má nádhernú vôňu zrelých jabĺk a citrusových plodov. Chuť je svieža, ľahká a harmonická.

ALERGÉNY / ALLERGENS

1. **Obilniny** obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).
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.
7. **Mlieko** a výrobky z neho.
8. **Orechy**, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. **Zeler** a výrobky z neho.
10. **Horčica** a výrobky z nej.
11. **Sezamové semená** a výrobky z nich.
12. **Oxid siričitý a siričitany** v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.
13. **Vlčí bôb** a výrobky z neho.
14. **Mäkkýše** a výrobky z nich.

Označovanie uvedených zložiek – alergénov sa uvádza na jedálnom lístku číslami v zátvorkách za príslušnou potravinou.

1. **Cereals** containing gluten
2. **Crustaceans** and products made from them
3. **Eggs** and products made from them
4. **Fish** and products made from them
5. **Peanuts** and products made from them
6. **Soy beans** and products made from them
7. **Milk** and dairy products
8. **Nuts**
9. **Celery** and products made from it
10. **Mustard** and products made from it
11. **Sesame seeds** and products made from them
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
13. **Lupin and products thereof**
14. **Molluscs** and products thereof

All dishes are marked with numbers . According to the Food Allergen Labeling, containing following substances

Gramáž je uvedená v surovom stave pred tepelnou úpravou.

set^{..}
reštaurácia