

Előétel

Predjedlá ːːElőételek ːː Starters

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečienka, červená cibuľa, toast
Saját zsírjában érlelt, hideg libamáj, lilahagymával, pirítóssal
Cold goose liver with red onions, fresh vegetables 12,5€¹

Carpaccio z konfitovaných kačacích prs, tartare zo sušeného ovocia, medovo-horčicový dresing, pečivo
Kacsamellből készült carpaccio, mézes-mustáros dresszinggel és aszalt gyümölcs tartare-ral
Confit duck breast carpaccio with honey-mustard dressing, dried fruits tartare 8,5€^{1,3,7}

Rukolový šalát so sušenými paradajkami, hobliny parmezánu
Rukkola saláta, aszalt paradicsommal, parmezán forgácsal
Rucola salad with dried tomatoes and parmesan cheese 4,2€⁷

Grilovaný „Soignon“, podávaný s malinovou dreňou, čerstvé šalátové listy
Roston sült „Soignon”, málnavelővel és friss saláta levelekkel
Grilled goat´s cheese “Soignon” with raspberry dip and fresh salad leaves 7,2€⁷

Čerstvé šalátové listy so zrelým avocadom a tvrdým syrom
Friss saláta levelek, érett avocado-val és sajt kockákkal
Mixed salad leaves with fresh avocado and medium-hard cheese 3,9€⁷

„Halászlé“ zo sumca
Halászlé, harcsafilével
Catfish soup 5,5€⁴

Hubová krémová polievka s opraženou syrovou gulčkou
Gomba krémleves, pirított sajtgolyóval
Creamy mushroom soup with fried cheese ball 3,3€^{1,3,7}

Polievky ːː Levesek ːː Soups

Slepačia „Újházy“ s rezancami, pečeňovými- alebo krupicovými haluškami
„Újházy“ tyúkhúsleves, cérnametélttel, dara- vagy májgaluskával
Chicken soup with liver or regular dumplings 2,9€^{1,3,9}

„Halászlé“ zo sumca
Halászlé, harcsafilével
Catfish soup 5,5€⁴

Hubová krémová polievka s opraženou syrovou gulčkou
Gomba krémleves, pirított sajtgolyóval
Creamy mushroom soup with fried cheese ball 3,3€^{1,3,7}

Hydina ːː Szárnyasok ːː Poultry

Konfitované kačacie prsia s brusnicovou omáčkou, domáce žemľové knedlíky
Konfitált kacsamell, vörösfonya mártással, szalvéta gombóccal
Confit duck breast with cranberry sauce, steamed bread balls 12,5€^{1,3,7}

Konfitované kačacie stehno s rozmarínom, žemľová knedľa, červená kapusta so sušenými slivkami
Konfitált rozmaringos kacsacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, szalvétagombóccal
Confit rosemary duck thigh, steamed cabbage with dried plums, steamed bread balls 8,9€^{1,3,7}

Husacia pečienka s karamelizovaným ovocím, zemiakové pyré
Roston sült libamáj, karamellizált gyümölccsel, burgonyapüré
Grilled goose liver with caramelized fruits, mashed potatoes 19,5€^{7,12}

Kuracie prsia s prosciutom, plnené zrelým avocadom, čerstvý zeleninový šalát
Avocadoval töltött, prosciutos csirkemell, friss zöldség salátával
Chicken breasts with prosciutto, filled with avocado, mixed vegetable salad 8,2€⁻

Kuracie prsia s grilovaným mangom a pistáciami, podávané s jazmínovou ryžou, omáčka zo syru gorgonzola
Roston sült csirkemell, pirított mangóval és pisztáciával, gorgonzola mártással, jázmin rizzsel tálalva
Chicken breasts with grilled mango and pistachios, served with gorgonzola sauce and jasmine rice 8,6€^{7,8}

Kurací šalát s curry, chutney z ananásu a manga
Currys csirke saláta, ananász-mango chutney-val
Chicken salad with curry, pineapple-mango chutney 7,2€⁻

„Halászlé“ zo sumca
Halászlé, harcsafilével
Catfish soup 5,5€⁴

Bravčové špeciality ːː Sertés ételek ːː Pork

Bravčová panenka s orechami a hrozienkami, omáčka zo syru gorgonzola, americké zemiaky
Rózsára sült szűzpecsenye, mazsolával és dióval, gorgonzola mártással, steak burgonyával
Pork tenderloin with wallnuts and raisins, gorgonzola sauce, baked potatoes 9,9€^{7,8}

Bravčová panenka s lesnými hubami na smotane, zemiakové pyré s parmezánom
Rosé sertésszűz, tejszínes erdei gomba mártással, parmezános burgonyapürével
Rosé pork tenderloin with creamy mushroom sauce, mashed potatoes with parmesan cheese 8,9€⁷

Hovädzie ːː Marha ételek ːː Beef

Hovädzia sviečková (pôvod: Argentína) s lyonskou cibuľkou, americké zemiaky 22,5€
Argentín bélszín, lyoni hagymával és steak burgonyával
Beef tenderloin served with onion rings, baked potatoes 1,7

Argentínska hovädzia sviečková s Dijonskou horčicou a „prosciuto´n eggs“, hranolky
Dijoni mustáros Argentín bélszín, prosciutos tükörtojással, hasábburgonyával
Beef tenderloin with Dijon mustard, prosciuto´n eggs, French fries 23,5€⁹

Originál „Wiener Schnitzel“, zemiaky s petržlenovou vňaťou, uhorkový šalát
Bécsi borjúszelet, petrezselymes burgonyával, uborkasalátával
Traditional “Wiener Schnitzel” with buttered potatoes, fresh cucumber salad 13,5€^{1,3,7}

Gurmánsky perkelt z diviaka na červenom víne s lesnými hubami, Domáce žemľové knedlíky
Vörösboros vaddisznó pörkölt, erdei gombákkal, szalvéta gombóccal
Wild boar stew cooked in red wine with forest mushrooms, home-made „knedle“ with green onion 12,5€^{1,3,7}

Ryby ːː Halak ːː Fish

Steak z Nórskeho lososa s jazmínovou ryžou, chutney z ananásu a manga
Norvég lazac steak, ananász-mango chutney-val, jázmin rizzsel
Norwegian salmon fillet, with jasmine rice and pineapple-mango chutney 13,7€⁴

Pečený chrumkavý pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou
Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel
Crounchy trout served with fresh grilled vegetables 12,9€^{1,4}

Grilovaný zubáč s lesnými hubami na smotane, zemiakové pyré
Roston sült fogas filé, tejszínes erdei gombákkal, burgonyapürével
Sander filet with creamy mushrooms, mashed potatoes 14,9€^{4,7}

Cestoviny ːː Tészták ːː Pasta

Krémové tagliatelle s údeným lososom a bazalkou
Tejszínes tagliatelle, füstölt lazaccal, bazsalikommal
Creamy tagliatelle with smoked salmon fillet and basil 7,2€^{1,3,4,7}

Kuracie gnocchi so sušenými paradajkami, rukolou a syrom gorgonzola
Csirkés gnocchi, aszalt paradicsommal, rukkolával és gorgonzolával
Chicken gnocchi with dried tomatoes, rucola and gorgonzola 6,2€^{1,3,7}

Dezerty 🍩 Desszertek 🍰 Deserts

Makové šúľance s čučoriedkovým lekvárom a maslovou polevou
Mákos nudli, áfonya lekvárral és forró vajmártással
Poppy seed dumplings with blueberry jam and butter

3,9€

Palacinkové variácie
Palacsinta variációk
Pancake variations

3,5€

Sorbet podľa dennej ponuky
Sorbet, napi kínálatunkból
Sorbet, ask for our daily special

2,9€

Gaštanové guľky plnené višňami, čokoládová poleva
Csokoládés gesztenyegolyó, meggyel töltve
Chocolate topped chestnut puree balls filled with sour cherries

3,5€

Ovocie karamelizované na javorovom sirupe, kopček zmrzliny
Juharszirupban sült gyümölcsök, egy gombóc fagyalattal
On maple syrup caramelized fruits, with a scoop of ice-cream

4,4€

VÁHY SUROVÍN /V SUROVOM STAVE/
TÁLALÁSI Mennyiségek/nyers állapotban/

PREDJEDLÁ - ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCE - SZENDVÍCEK 0,25KG
POLIEVKY - LEVÉSEK 0,3L
CESTOVINY - TÉSztÁK 0,25KG
RYBY - HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA - HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY - KÖRETEK 0,20KG
SÁLÁTY - SÁLÁTÁK 0,15KG
DEZERTY - DESSZERTEK 0,15KG

CITLIVOSŤ NA POTRAVINOVÉ ALERGÉNY NÁM VOPRED NAHLÁSTE,
ABY SME MOHLI PRE VÁS PRIPRAVIŤ VHDNÝ VÝBER SUROVÍN.
OZNAMUJEME, ŽE PRI OBJEDNÁVKE
POLOVIČNEJ PORCIE ÚČTUJEME 70% CENY PLNEJ PORCIE.
SERVISNÝ POPLATOK 10% ÚČTUJEME MIMO OTVÁRAČEJ DOBY.
JEDÁLNY LÍSTOK SA MÔŽE UPRAVIŤ V ZÁVISLOSTI OD SEZÓNNEJ A TRHOVEJ PONUKY.

BÁRMILYEN ÉTELALLERGIA VAGY ÖSSZETEVŐKKELSZEMBENI TŰLÉRZÉKENYSÉG ESETÉN
KÉRJÜK, PROBLÉMÁJÁT ELŐRE JELEZZE.

HOGY KOLLÉGÁNK MEGFELELŐ ALAPANYAGOKKAL KÉSZÜLHESSEN.
TÁJÉKOZTATJUK KEDVES VENDÉGEINKET, HOGY FÉL ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ EGÉSZ ADAG ÉTEL ÁRÁNAK 70%-ÁT SZÁMOLJUK.
NYITVATARTÁSI IDŐN TŰL SZOLGÁLTATÁSAINK UTÁN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.
ÉTLAPUNK A SEZONÁLISÉS PIACI VÁLASZTÉK FÜGGVÉNYÉBEN NEMIKÉPP MÓDOSULHAT.

NA ZÁKLADE VÝNOSU MINISTERSTVA PÓDOHOSPODÁRSŤVA A MINISTERSTVA ZDRAVOTNÍCTVA SRČ.1187/2010 VÝNOSU Č.3493/2005-2010A
VÝNOSU Č.2319/2007-2010/ UVÁDZAME ZOZNAM ALERGÉNNYCH ZLOŽIEK.

ALERGÉNY A ICH POPIS:

1. OBLNINY OBSAHUJÚCE LEPOK
(T. J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT A VÝROBKÝ Z NICH)
2. KÓROVCE A VÝROBKÝ Z NICH.
3. VAJCIA A VÝROBKÝ Z NICH.
4. RYBY A VÝROBKÝ Z NICH.
5. ARAŠIDY A VÝROBKÝ Z NICH.
6. SOJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
7. MLEKO A VÝROBKÝ Z NEHO.
8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠSKÉ ORECHY, KEŠU, PEKANOVÉ ORECHY,
PARA ORECHY, PISTÁCIE, MAKADAMOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKÝ Z NICH.
9. ZELER A VÝROBKÝ Z NEHO.
10. HORČICA A VÝROBKÝ Z NEJ.
11. SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
12. OXID SİRÍCITÝ A SİRÍCITANY V KONCENTRÁCIÁCH
VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10MG/L VYADRENÉ AKO SO2
13. VLČÍ BÓB A VÝROBKÝ Z NEHO.
14. MÁRKÝŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

VÁHYSUROVÍN/VSUROVOMSTAVE/ - TÁLALÁSI Mennyiségek/nyers állapotban/

PREDJEDLÁ - ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCE - SZENDVÍCEK 0,25KG
POLIEVKY - LEVÉSEK 0,3L
CESTOVINY - TÉSztÁK 0,25KG
RYBY - HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA - HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY - KÖRETEK 0,20KG
SÁLÁTY - SÁLÁTÁK 0,15KG
DEZERTY - DESSZERTEK 0,15KG


Divá kačica
REŠTAURÁCIA A PENZIÓ



Prajeme Vám príjemné posedenie a dobrú chuť.

Kellemes időtöltést

és jó étvágyat kívánunk az ételekhez.

Have a nice day, and enjoy your meal.

Menu


Divá kačica
REŠTAURÁCIA A PENZIÓ