

Predjedlá 🍴Előételek 🍴Starters

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečienka, červená cibuľka, chrumkavé pečivo <i>Saját zsírjában érlelt, hideg libamáj, lila hagymával és pirítóssal</i> Cold goose liver with red onion & fresh greens, baguettes ¹	12,5€
Carpaccio z konfitovaných kačacích prs, tartare zo sušeného ovocia, medovo-horčicový dresing, pečivo <i>Kacsamellből készült carpaccio, mézes-mustáros dresszinglyel és aszalt gyümölcs tartare-ral</i> Confit duck breast carpaccio with honey-mustard dressing, dried fruits tartare ^{1,10}	8,5€

Šaláty 🍴Saláták 🍴Salads

Čerstvé šalátové listy so sušenými paradajkami, hobliny parmezánu <i>Friss saláta levelek, aszalt paradicsommal, parmezán forgáccsal</i> Fresh greens with dried tomatoes and parmesan cheese ⁷	4,2€
Grécky šalát s olivami a syrom feta <i>Görög saláta, olívabogyóval és feta sajttal</i> Greek salad with olives and feta cheese ⁷	4,9€
Kačací šalát s thajskou omáčkou (med, cesnak, zázvor, Kikkoman sójová omáčka) <i>Kacsamell saláta, thai mártással (méz, fokhagyma, gyömbér, Kikkoman szója szósz)</i> Salad leaves with grilled duck breasts and “Thai” sauce (honey, garlic, ginger, Kikkoman soy sauce) ⁶	11,5€
Kurací šalát Cézar, jogurtový dresing so zeleným korením <i>Cézár saláta, zöldbúszeres-joghurt mártással</i> Caesar salad with homemade yoghurt dressing ⁷	7,7€

Polievky 🍴Levesek 🍴Soups

Slepačia „Újházy“ s rezancami, pečeňovými- alebo krupicovými haluškami <i>„Újházy“ tyúkhúsleves, cérnametélttel, dara- vagy májgaluskával</i> Chicken soup with liver or regular dumplings ^{1,3,9}	2,9€
Hubová krémová polievka s opraženou syrovou guľkou <i>Gomba kréml leves, pirított sajtgolyóval</i> Creamy mushroom soup with fried cheese ball ^{1,3,7}	3,3€
Divinová ragú polievka s estragónom <i>Tárkonyos vad raguleves</i> Creamy ragout soup with tarragon ^{1,3,7,9}	3,3€

Bravčové špeciality 🍴Sertés ételek 🍴Pork

„Rosé“ bravčová panenka v slaninovom opasku, podávaná s opekanými zemiakmi, omáčka zo syru gorgonzola <i>Szalonnába göngyölt szűzpecsenye, sült burgonyával és gorgonzola mártással</i> Pork tenderloin, grilled in bacon, creamy gorgonzola sauce and baked potatoes ⁷	9,3€
Bravčová panenka s lesnými hubami na smotane, zemiakové pyré s parmezánom <i>Rosé sertésszűz, tejszínes erdei gomba mártással, parmezános burgonyapürével</i> Rosé pork tenderloin with creamy mushroom sauce, mashed potatoes with parmesan cheese ⁷	8,9€

Hydina 🍴Szárnyasok 🍴Poultry

Konfitované kačacie prsia s brusnicovou omáčkou, zemiakové pyré <i>Konfitált kacsamell, vörösfonya mártással, burgonya pürével</i> Confit duck breast with cranberry sauce, mashed potatoes ^{1,3,7}	12,5€
Konfitované kačacie stehno, žemľové knedlíky, červená kapusta so sušenými slivkami <i>Konfitált kacsacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, szalvéta gombóccal</i> Confit duck thigh, steamed cabbage with dried plums & steamed bread balls ^{1,3,7}	9,9€
Husacia pečienka s karamelizovaným ovocím, zemiakové pyré <i>Roston sült libamáj, karamellizált gyümölcssel, burgonyapüré</i> Grilled goose liver with caramelized fruits, mashed potatoes ^{7,12}	22,5€

Kuracie prsia v trojobale, plnené s jablkami a camembertom, opekané zemiaky, čerstvé šalátové listy, čučoriedkový dip <i>Camembert sajttal és almával töltött, rántott csirkemell, sült burgonyával és friss saláta levelekkel, áfonya dip</i> Fried chicken breasts, filled with camembert cheese and apples, served with baked potatoes and fresh salad leaves, blueberry dip ^{1,3,7}	8,2€
Kuracie prsia s grilovaným mangom a pistáciami, podávané s jazmínovou ryžou, omáčka zo syru gorgonzola <i>Roston sült csirkemell, pirított mangóval és pisztáciával, gorgonzola mártással, jázmin rizzsel tálalva</i> Chicken breasts with grilled mango and pistachios, served with gorgonzola sauce and jasmine rice ^{7,8}	8,6€

Cestoviny 🍴Tészták 🍴Pasta

Krémové tagliatelle s údeným lososom <i>Tejszínes tagliatelle, füstölt lazaccal</i> Creamy tagliatelle with smoked salmon fillet ^{1,3,4,7}	8,5€
Kuracie gnocchi so sušenými paradajkami, rukolou a syrom gorgonzola <i>Csirkés gnocchi, aszalt paradicsommal, rukkolával és gorgonzolával</i> Chicken gnocchi with dried tomatoes, rucola and gorgonzola ^{1,3,7}	7,9€

Hovädzie 🍴Marha ételek 🍴Beef

Hovädzia sviečková s lyonskou cibuľkou, omáčka zo zeleného korenia, americké zemiaky <i>Argentín bélszín, lyoni hagymával és steak burgonyával, zöldbors mártással</i> Beef tenderloin served with onion rings and baked potatoes, green pepper sauce ^{1,7}	25,5€
Argentínska hovädzia sviečková „Rossini“, podávaná s grilovanou husacou pečienkou, hnedá omáčka, hranolky <i>„Rossini” bélszín, roston sült libamájjal, vörösboros barna mártással és hasábburgonyával</i> “Rossini” beef tenderloin, with grilled goose liver on the top of it, served with brown sauce and French-fries ⁹	29,5€
Originál „Wiener Schnitzel“, zemiaky s petržlenovou vňaťou, uhorkový šalát <i>Bécsi borjúszelet, petrezselymes burgonyával, uborkasalátával</i> Traditional “Wiener Schnitzel” with buttered potatoes, fresh cucumber salad ^{1,3,7}	13,5€
Gurmánsky perkelt z diviaka, varený na červenom víne s lesnými hubami, domáce žemľové knedlíky <i>Vörösboros vaddisznó pörkölt, erdei gombákkal, szalvéta gombóccal</i> Wild boar stew cooked in red wine with forest mushrooms, home-made „knedle“ with green onions ^{1,3,7}	12,5€

Ryby 🍴Halak 🍴Fish

Steak z Nórskeho lososa s hranolkami zo sladkých zemiakov, limetkové chutney <i>Norvég lazac steak, édesburgonya „hasábbal”, lime chutney-val</i> Norwegian salmon fillet, with sweet potato fries and lime chutney ^{4,7,8}	14,7€
Pečený chrumkavý pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou <i>Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel</i> Crunchy trout served with fresh grilled vegetables ^{1,4}	12,9€
Grilovaný zubáč s lesnými hubami na smotane, zemiakové pyré <i>Roston sült fogas filé, tejszínes erdei gombákkal, burgonyapürével</i> Sander filet with creamy mushrooms, mashed potatoes ^{4,7}	14,9€

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

1,3,7

Palacinkové variácie
Palacsinta variációk
Pancake variations

1,3,7

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

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

7,8

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

7

3,9€

3,5€

2,9€

3,5€

4,4€

VÁHY SUROVÍN /V SUROVOM STAVE/
TÁLALÁSI MENNYISÉGEK/NYERS ÁLLAPOTBAN/

PREDJEDLÁ - ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCE - SZENDVICSOK 0,25KG
POLIEVKY - LEVESEK 0,3L
CESTOVINY - TÉSztÁK 0,25KG
RYBY - HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA - HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY - KÖRETEK 0,20KG
ŠALÁTY - SALÁTÁK 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 ÖSSZETEVŐKKEL SZEMBENI TÚLÉRZÉKENYSÉG ESETÉN
KÉRJÜK, PROBLÉMÁJÁT ELŐRE JELEZZE,
HOGY KOLLÉGÁNK MEGFELELŐ ALAPANYAGOKKAL KÉSZÜLHESSEN.

TÁJÉKOZTATJUK KEDVES VENDÉGEINKET, HOGY PÉL ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ EGÉSZ ADAG ÉTEL ÁRÁNAK 70%-ÁT SZÁMOLJUK.
NYITVATARTÁSI IDŐN TÚL 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. OBI LNINY OBSAHUJÚCE LEPOK
(T. J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEN, 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. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
7. MLIEKO A VÝROBKÝ Z NEHO.
8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠSKÉ ORECHY, KEŠU, PEKNANOVÉ 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 SIRIČITÝ A SIRIČITANY V KONCENTRÁCIÁCH
VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10MG/L VYJADRENÉ AKO SO₂
13. VLČÍ BÓB A VÝROBKÝ Z NEHO.
14. MÁKKÝŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

VÁHYSUROVÍN/VSUROVOMSTAVE/ - TÁLALÁSIMENNYISÉGEK/NYERSÁLLAPOTBAN/

PREDJEDLÁ - ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCE - SZENDVICSOK 0,25KG
POLIEVKY - LEVESEK 0,3L
CESTOVINY - TÉSztÁK 0,25KG
RYBY - HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA - HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY - KÖRETEK 0,20KG
ŠALÁTY - SALÁTÁK 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.


Divá kačica
REŠTAURÁCIA A PENZIÓ

Menu