

Predjedlá ￼￼Előételek ￼￼ Starters

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečenka, 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	15€
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}	9,6€

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}	3,6€
„Halászlé“ zo sumca <i>Halászlé, harcsafilével</i> Catfish soup ⁴	6,6€
Hubová krémová polievka s opraženou syrovou gulčkou <i>Gombakrémlèves, ropogós sajtgolyóval</i> Thick creamy mushroom soup with fried cheese balls ^{1,3,7}	3,6€
Tekvicová krémová polievka s opraženými tekvicovými jadierkami <i>Süttők krémleves, pirított tökmaggal</i> Creamy pumpkin soup with baked pumpkin seeds ^{1,3,7}	3,6€

Šaláty ￼￼Saláták ￼￼ Salads

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	14,4€
Kurací šalát Cézar, jogurtový dresing so zeleným korením <i>Cézár saláta, zöldbíszeres-joghurt mártással</i> Caesar salad with homemade yoghurt dressing ⁷	9,6€

Cestoviny ￼￼ Tészták ￼￼ Pasta

Tagliatelle s kačacím ragú a paradajkami, čerstvé špenátové listy, parmezán <i>Paradicsomos tagliatelle, kacsá ragúval, friss spenót levelekkel és parmezánnal</i> Tomato-duck ragout with tagliatelle, fresh spinach leaves and parmesan cheese ^{1,3,7}	9,9€
Ponúkame pre Vás aj bezlepkové cestoviny. <i>Érdeklődjön gluténmentes tészta kínálatunk iránt.</i> We can prepare for you this meal with gluten-free pasta too.	

Hovädzie ￼￼ Marha ételek ￼￼ Beef

Hovädzia sviečková s lyonskou cibuľkou, omáčka BBQ, americké zemiaky, čerstvá grilovaná zelenina <i>Argentín bélszín, lyoni hagymával és steak burgonyával, friss, grillezett zöldséggel és BBQ mártással</i> Beef tenderloin served with onion rings, baked potatoes, and grilled vegetables, BBQ sauce ^{1,7}	27,5€
Argentínska hovädzia sviečková „Rossini“, podávaná s grilovanou husacou pečenkou, 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	33,5€
Teľací „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}	16,5€
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}	14,4€

Ryby ￼￼ Halak ￼￼ Fish

Steak z lososa na morskej soli, jazmínová ryža, jablkové chutney <i>Tengeri són grillezett lazac steak, jázmin rizzsel, alma chutney-val</i> Salmon fillet served with jasmine rice and apple chutney ⁴	15€
Pečený pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou <i>Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel</i> Crounchy trout served with fresh grilled vegetables ^{1,4}	16,8€
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}	18€

Hydina ￼￼ Szárnyasok ￼￼ Poultry

Konfitované kačacie prsia s čerstvými špenátovými listami, prosciutom a cherry rajčinami, tekvicové pyré <i>Konfitált kacsamell, friss spenót levelekkel, cherry paradicsomal és prosciutoval, süttők pürével</i> Confit duck breast with spinach leaves, cherry tomatoes and prosciutto, pumpkin purée ^{1,3,7}	15€
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}	12€
Husacia pečenka s karamelizovaným ovocím, zemiakové pyré <i>Roston sült libamáj, karamellizált gyümölcssel, burgonyapüré</i> Grilled goose liver with caramelized fruits, mashed potatoes ^{7,12}	28,8€
Kuracie prsia v trojobale, plnené s jablkami a camembertom, batátové hranolky, čerstvé šalátové listy, čučoriedkový dip <i>Camembert sajttal és almával töltött, rántott csirkemell, Édesburgonya hasábbal és friss saláta levelekkel, áfonya dip</i> Fried chicken breasts, filled with camembert cheese and apples, served with sweet potato fries and fresh salad leaves, blueberry dip ^{1,3,7}	9,9€
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}	9,9€
„Rosé“ bravčová panenka s prosciutom, omáčka zo syru cheddar so špenátovými listami, opekané zemiaky <i>Rosé sertésszűz, prosciutoval, cheddar mártás friss spenót levelekkel, sült burgonya</i> Grilled pork tenderloin, served with prosciutto, cheddar sauce with fresh spinach leaves and baked potatoes ⁷	13,5€
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	13,5€

Dezerty ☺☺ Desszertek ☺☺ Deserts

Gaštanové guľky plnené višňami, čokoládová poleva 3,6€

Csokoládés gesztenyegolyó, meggyel töltve

Chocolate topped chestnut puree balls filled with sour cherries

7,8

Makové šúľance s čučoriedkovým lekvárom a maslovou polevou 3,9€

Mákos nudli, áfonya lekvárral és forró vajmártással

Poppy seed dumplings with blueberry jam and butter

1,3,7

Palacinkové variácie 3,6€

Palacsinta variációk

Pancake variations

1,3,7

Ovocie karamelizované na javorovom sirupe, kopček zmrzliny 4,8€

Juharszirupban sült gyümölcsök, egy gombóc fagylalttal

On maple syrup caramelized fruits, with a scoop of ice-cream

7

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

PREDJEDLÁ -ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDEVÍCE -SZENDVICSOK 0,25KG
POLÉVKY -LEVESEK 0,3L
CESTOVINY -TÉSZTÁK 0,25KG
RIBY -HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA -HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY -KÖRETEK 0,20KG
ŠALÁTÝ -SALÁTÁK 0,15KG
DEZERTY -DESSZERTEK 0,15KG

CITLIVOSŤ NA POTRAVINOVÉ ALERGÉNY NÁM VOPRED NAHLÁSTE,
ABY SME MOHLI PRE VÁS PRIPRAVIŤ VHODNÝ 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 ÖSSZETEVŐKELSZEMBENI TÚLÉRZÉKENYSÉG 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.
NYITVATÁRTÁSI IDŐN TUL SZOLGÁLTATÁSAINK UTÁN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.
ÉTLAPUNK A SEZONÁLISÉS PIACI VÁLASZTÉK FÜGGVÉNYÉBEN NÉMIKÉPP 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. OBLINNY ONSAHUJÚCE 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. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
7. MLIEKO A VÝROBKÝ Z NEHO.
8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠKÉ 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 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.


Divá kačica
REŠTAURÁCIA A PENZIÓN



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 PENZIÓN

Menu

October 2021