

Predjedlá | Előételek | Starters

Vo vlastnej masti zrejúca studená husacia pečienka, podávaná s jemnou červenou cibuľkou a sviežim rukolovým šalátom s redkovkou, cherry paradajkami a citrónovým olivovým olejom, chrumkavé pečivo	19€
<i>Saját zsírjában érlelt hideg libamáj, lilahagymával és friss rukkola salátával, retekkel, koktélparadicsommal és citromos olívaolajjal, piritóssal</i>	
COLD GOOSE LIVER MATURED IN ITS OWN FAT, SERVED WITH RED ONION AND FRESH ROCKET SALAD WITH RADISH, CHERRY TOMATOES AND LEMON OLIVE OIL, TOASTED BREAD	
^{1,3,7}	

Jemne krájané carpaccio z konfitovaných kačacích prs, podávané so sviežim rukolovým šalátom s redkovkou, cherry paradajkami a citrónovým olivovým olejom	13,9€
<i>Lágyan szeletelt konfitált kacsamell carpaccio, friss rukkolasalátával, retekkel, koktélparadicsommal és citromos olívaolajjal</i>	
THINLY SLICED CONFIT DUCK BREAST CARPACCIO	
SERVED WITH FRESH ROCKET SALAD, RADISH, CHERRY TOMATOES AND LEMON OLIVE OIL	
^{1,3,7}	

Polievky | Levesek | Soups

Skorá jarná brokolicová krémová polievka, podávaná s chrumkavou slaninou a mladou brokolicou	4,5€
<i>Koratavaszi brokkoli krémleves ropogós szalonnával és zsenge brokkolival</i>	
EARLY SPRING BROCCOLI CREAM SOUP WITH CRISPY BACON AND TENDER BROCCOLI	
⁷	

Štepačia polievka „Újházy“	4,5€
<i>„Újházy“ tyúkhúsleves, gazdagon</i>	
CHICKEN SOUP	
^{1,3,9}	

Hubová krémová polievka s opraženou syrovou guľkou	4,5€
<i>Gomba krémleves, piritott sajtgolyóval</i>	
CREAMY MUSHROOM SOUP WITH FRIED CHEESE BALL	
^{1,3,7}	

„Halászlé“ zo sumca	6,9€
<i>Halászlé, harcsafilével</i>	
CATFISH SOUP	
⁴	

Šaláty | Saláták | Salads

Rukolový šalát inšpirovaný skorou jarou, podávaný s konfitovanými kačacími prsiami a camembertom, pomarančom, hruškou, jablkom, redkovkou, praženými orechmi a medovo-dijonským dressingom	14,9€
<i>Koratavaszi ihlette rukkolás saláta konfitált kacsamellel és camembert sajttal, naranccsal, körtével, almával, retekkel, piritott dióval és mézes–dijoni dresszinglyel</i>	
EARLY SPRING INSPIRED RUCCOLA SALAD WITH CONFIT DUCK BREAST AND CAMEMBERT, ORANGE, PEAR, APPLE, RADISH, TOASTED WALNUTS AND HONEY–DIJON DRESSING	
^{7,8,10}	

Hydina | Szárnyasok | Poultry

Grilované kuracie prsia v prosciutte, jazmínová ryža, grilovaný špíz z brokolice a cherry paradajok, jemná sweet chili glazúra, maslová omáčka z bieleho vína	
<i>Prosciuttóba göngyölt, grillezett csirkemell, vajas jázmin rizzsel, grillezett brokkoli–cherry paradicsom nyárssal, enyhe sweet chili mázzal, fehérboros vajmártással</i>	14,9€
GRILLED CHICKEN BREAST WRAPPED IN PROSCIUTTO, JASMINE RICE, GRILLED BROCCOLI AND CHERRY TOMATO SKEWER, LIGHT SWEET CHILI GLAZE, WHITE WINE BUTTER SAUCE	
⁷	

Kuracie prsia plnené jablkom a camembertom v panko strúhanke, batátové hranolky, čučoriedkový dip a svieži listový šalát s granátovým jablkom a olivovým olejom	14,9€
<i>Camemberttel és almával töltött csirkemell panko morzsában, édesburgonya hasábbal, áfonya dippel és friss leveles salátával, gránátalmával és olívaolajjal</i>	
CHICKEN BREAST STUFFED WITH CAMEMBERT CHEESE AND APPLES IN PANKO BREADCRUMBS, SWEET POTATO FRIES, BLUEBERRY DIP AND FRESH LEAF SALAD WITH POMEGRANATE AND OLIVE OIL	
^{1,3,7}	

Kačací pekáč pre 2 osoby so 100g grilovanou husacou pečienkou, 1porc. kačacím stehnom a 1 porc. kačacími prsiami, lokše, dusená červená kapusta so sušenými slivkami, červené jablká	49€
<i>Kacsatoros tál 2 személy részére, 100g roston sült libamájjal, 1ad. konfitált kacsacombbal és 1ad. kacsamellel, friss laskával, aszalt szilvás lila káposztával és piros almával</i>	
A BIG PLATE FOR 2 GUESTS WITH OUR SPECIALTIES AS 100G OF GRILLED GOOSE LIVER, CONFIT DUCK TIGHT AND DUCK BREASTS, HOMEMADE SPECIAL POTATO “LOKŠE”, STEAMED CABBAGE WITH DRIED PLUMS, SOME RED APPLE SLICES	
^{1,3,7}	

Jemne ružové konfitované kačacie prsia so zamatovou granátovo-jablkovou redukciou, krémovým zemiakovým pyré a sviežim rukolovým šalátom s redkovkou, cherry paradajkami a citrónovým olivovým olejom	
<i>Konfitált, rózsaszín kacsamell selymes gránátalma redukióval, krémes burgonyapürével és friss rukkola salátával, retekkel, koktélparadicsommal és citromos olívaolajjal</i>	16,4€
CONFIT DUCK BREAST COOKED PINK, WITH SILKY POMEGRANATE REDUCTION, CREAMY MASHED POTATOES AND FRESH ROCKET SALAD WITH RADISH, CHERRY TOMATOES AND LEMON OLIVE OIL	
⁷	

Rozmarínom konfitované kačacie stehno s dusenou červenou kapustou so sušenými slivkami, žemľovou knedľou a opekaným červeným jablkom	
<i>Rozmaringgal konfitált kacsacomb, aszalt szilvás párolt lilakáposztával, szalvétagombóccal és piritott piros almával</i>	
ROSEMARY CONFIT DUCK THIGH, SERVED WITH BRAISED RED CABBAGE WITH DRIED PLUMS, BREAD DUMPLINGS AND SAUTÉED RED APPLE	13,9€
^{1,3,7}	

Grilovaná husacia pečienka, 100g	19€
<i>Roston sült libamáj, 100g</i>	
GRILLED GOOSE LIVER, 100G	
⁻	

Husacia pečienka na rošte s rukolou, grilovanými cherry paradajkami, brokolicou a redkovkou, balzamikovou redukciou a krémovým zemiakovým pyré	
<i>Rostonsült libamáj rukkolával, grillezett koktélparadicsommal, brokkolival és retekkel, balzsamecet redukcióval és krémes burgonyapürével</i>	
GRILLED GOOSE LIVER WITH ARUGULA, GRILLED CHERRY TOMATOES, BROCCOLI AND RADISH, BALSAMIC REDUCTION AND CREAMY MASHED POTATOES	39€
⁷	

Bravčové špeciality | Sertés ételek | Pork

Jarná cigánska pečienka na husacej masti v horčicovo-cesnakovej marináde, podávaná s grilovanou slaninou a lyonskou cibuľou, pečené zemiaky, bylinkový jogurt a svieži rukolový šalát s redkovkou a cherry paradajkami	
<i>Tavaszi cigánypecsenye libazsíron, mustáros–fokhagymás pácban, grillezett szalonnával és lyoni hagymával, sült burgonyával, zöldbűszeres joghurttal és friss rukkola salátával retekkel és koktélparadicsommal</i>	
SPRING-STYLE GYPSY PORK NECK, GRILLED ON GOOSE FAT, MARINATED IN MUSTARD AND GARLIC WITH GRILLED BACON AND LYONNAISE ONIONS, ROASTED POTATOES, HERB YOGURT AND FRESH ARUGULA SALAD WITH RADISH AND CHERRY TOMATOES	14,9€
¹⁰	

*Cestoviny | Tészták | Pasta

Krémové tagliatelle s lesnými hubami na smotane podávané s grilovanými kuracími kúskami a chrumkavou slaninkou, hobliny parmezánu	14,9€
<i>Gombás-tejszínes tagliatelle grillezett csirkemell csíkokkal és piritott szalonnával, parmezán forgácccsal</i>	
Creamy mushroom tagliatelle with grilled chicken strips and crispy bacon bits, parmesan cheese	
^{1,3,7}	
[*] Vegetariánska verzia je tiež k dispozícii. <i>Vegetáriánus változatban is rendelhető.</i>	
^{A vegetarian option is also available.}	

Ryby | Halak | Fish

Filet zo zubáča na rošte s proseccovo-citrusovou omáčkou*, grilované cherry paradajky, brokolica a redkovka, krémové zemiakové pyré	24,2€
<i>Roston sült fogasfilé proseccos-citrusos mártással*, grillezett koktélparadicsommal, brokkolival és retekkel, krémes burgonyapürével</i>	
GRILLED ZANDER FILLET WITH PROSECCO-CITRUS SAUCE*, GRILLED CHERRY TOMATOES, BROCCOLI AND RADISH, CREAMY MASHED POTATOES	
^{4,7}	
[*] V ponuke aj naša klasická omáčka, lesné huby na smotane!	
^{*Az Ön kérésére, klasszikus, tejszínes erdei gomba mártással is rendelhető az étel!}	
^{*Classic creamy wild-mushroom sauce available upon request!}	

Pečený pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou	19,8€
<i>Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel</i>	
CROUNCHY TROUT SERVED WITH FRESH GRILLED VEGETABLES	
^{1,4}	

Prémiové mäso | Prémium húskételek | Premium meats

Rakúska hovädzia sviečková, podávaná so zelenou fazuľkou, pečenou so slaninovými kockami, omáčka BBQ, zemiaky „wedges“, bylinkové maslo

Szalonnás-zöldbabbal pírított osztrák bélszín, steak burgonyával és fűszervajjal, BBQ mártással
AUSTRIAN BEEF TENDERLOIN SERVED WITH BAKED POTATOES AND HERB BUTTER, GREEN BEANS WITH BACON, BBQ SAUCE



29€

Rakúska hovädzia sviečková „Rossini“, podávaná s grilovanou husacou pečienkou, BBQ omáčka, ½ porc. zemiaky „wedges“ & ½ porc. čerstvá grilovaná zelenina „Rossini“ bélszín, roston sült libamájjal, BBQ mártással, ½ ad. Steak burgonya & ½ ad. friss, grillezett zöldségek

“ROSSINI” BEEF TENDERLOIN, WITH GRILLED GOOSE LIVER ON THE TOP OF IT, SERVED WITH BBQ SAUCE, POTATO WEDGES AND FRESH, GRILLED VEGETABLES



39€

Viedenský tetáčik rezeň z prémiového rakúskeho tetáčieho karé, podávaný so zemiakmi s petržlenovou vňaťou, jemný uhorkový šalát

Bécsi borjúszelet prémium osztrák borjúkarajból, petrezselymes burgonyával és friss uborkasalátával
VIENNESE VEAL SCHNITZEL MADE FROM PREMIUM AUSTRIAN VEAL LOIN, SERVED WITH PARSLEY POTATOES AND FRESH CUCUMBER SALAD



22€

Gurmánsky perkelt z diviaka, varený na červenom víne s lesnými hubami, domáce žemľové knedlíky

Vörösbors vaddisznó pörkölt, erdei gombákkal, szalvéta gombóccal
WILD BOAR STEW COOKED IN RED WINE WITH FOREST MUSHROOMS, HOME-MADE „KNEDLE“

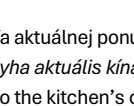


14,9€

Dezerty | Desszertek | Deserts

Nadýchané tvarohové palacinky* s horúcim lesným ovocím

Kényeztetően puha túrós palacsinta, forró erdei gyümölcsökkel*
SOFT COTTAGE CHEESE PANCAKES* SERVED WITH HOT FOREST BERRIES



5€

*Na želanie pripravíme aj iné palacinky – džemové, Nutellové alebo podľa aktuálnej ponuky kuchyne.

*Kérésre egyéb palacsintákat is készítünk – lekvárossal, Nutellással vagy a konyha aktuális kínálata szerint.

*Other pancakes are available upon request – with jam, Nutella or according to the kitchen's current offer.

Makové šúľance s čučoriedkovým lekvárom a maslovou polevou

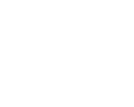
Mákos nudli, áfonya lekvárral és forró vajmártással
POPPY SEED DUMPLINGS WITH BLUEBERRY JAM AND BUTTER



5€

Sorbet podľa dennej ponuky

Sorbet, napi kínálatunkból
SORBET, ASK FOR OUR DAILY SPECIAL



5€

Gaštanové guľky plnené višňami, čokoládová poleva

Csokoládés gesztenyegolyó, meggyel töltve
CHOCOLATE TOPPED CHESTNUT PUREE BALLS FILLED WITH SOUR CHERRIES



5€

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

PREDJEDLÁ - ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCÉ - SZENDVICSOK 0,25KG
POLJEVY - LEVESEK 0,3L
CESTOVINY - TÉSztÁK 0,25KG
RYBY - HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA - HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY - KÖRETEK 0,20KG
SÁLÁTY - 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 TULÉRZÉKENYSÉG ESETÉN KÉRJÜK, PROBLÉMÁIÁT 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 TÚL SZOLGÁLTATÁSAINK UTÁN 10% SZERVIZDÍJÁT SZÁMOLUNK FEL. ÉTLAPUNK A SEZONÁLIS ÉS PIACI VÁLÁSZTEK FÜGGVÉNYESBEN NÉMIKEPP MÓDOSULHAT.

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

ALERGÉNY A ICH POPIS:

1. OBLININY OBSAHLJÚCE LEPOK (T. J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT A VÝROBKÝ Z NICH)
2. KÖRÖVCE A VÝROBKÝ Z NICH.
3. VÁCIJA A VÝROBKÝ Z NICH.
4. RYBY A VÝROBKÝ Z NICH.
5. ARASÍDY 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. ŽELER A VÝROBKÝ Z NEHO.
10. HORČICA A VÝROBKÝ Z NEJ.
11. SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
12. OXID SÍRICHÝ A SÍRICHÝ V KONCENTRÁCIÁCH VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L VYJADRENÉ AKO SO₂
13. VĽČÍ BÔB A VÝROBKÝ Z NEHO.
14. MAKYŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

Google Places



Instagram



BOOKING.COM
online hotel reservations

Skorá jar na tanieri.

Svieže chute, jemné zelené tóny a vyvážené kombinácie, ktoré prepájajú tradičné suroviny s moderným spracovaním. Naša skorá jarná ponuka prináša ľahkosť, eleganciu a sezónnu harmóniu v každom chode.

Korátavaszi a tányéron.

Friss ízek, zöld tónusok és kiegyensúlyozott kompozíciók, ahol a hagyományos alapanyagok modern feldolgozással találkoznak. Korátavaszi kínálatunk könnyedséget, eleganciát és szezonális harmóniát hoz minden fogásban.

EARLY SPRING ON THE PLATE.

FRESH FLAVOURS, GREEN TONES AND BALANCED COMPOSITIONS WHERE TRADITIONAL INGREDIENTS MEET MODERN TECHNIQUES. OUR EARLY SPRING SELECTION BRINGS LIGHTNESS, ELEGANCE AND SEASONAL HARMONY TO EVERY DISH.

REŠTAURÁCIA A PENZIÓN DIVÁ KAČICA – MIESTO, KDE SA POHOSTINNOŠŤ A CHUTE STRETÁVAJÚ. TEŠÍME SA NA VAŠU ĎALŠIU NÁVŠTEVU!

Vadkacsa étterem és panzió – ahol az ízek és a vendégszeretet találkoznak. Várjuk vissza szeretettel!

Divá kačica restaurant & guesthouse – where flavors and hospitality come together. We look forward to welcoming you again.



SPOJENIE NAŠICH OBLÚBENÝCH KLASICKÝCH JEDÁL S JEMNOU INŠPIRÁCIOU SKOREJ JARI – TRADÍCIA A SVIEŽOSŤ PRE HARMONICKÝ GASTRONOMICKÝ ZÁŽITOK.

Kedvelt klasszikus fogásaink korátavaszi inspirációval – hagyomány és frissesség egy harmonikus gasztronómiai élményért.

Our beloved classics inspired by early spring – tradition and freshness in perfect harmony.



Skorá jar - sezónna ponuka

Korátavaszi kínálatunk - Early spring menu