

Predjedlá | Előételek | Starters

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečenka, 22€
granátové jablko so šalátovými listami, chrumkavé pečivo
Saját zsírjában érelt hideg libamáj,
gránátalma magokkal és friss saláta levelekkel, ropogós pirítóssal
Cold goose liver with pomegranate, fresh salad leaves and baguette
1,7

Carpaccio z konfitovaných kačacích prs, 11€
podávané s rukolou a pomarančom,
hobliny parmezánu a balzamiková redukcia
„Újragondolt” kacsamell carpaccio rukkolával, narancssal és parmezán
forgáccsal, balsamecetes redukcióval, ropogós pékárú
Confit duck breast carpaccio with rucola, orange, parmesan cheese shavings
and balsamic reduction
1,7,10

Šalát z červenej repy s kozím syrom, orechmi a rukolou 8,4€
Édes és sós harmónia: céklasaláta kecskesajttal, dióval és rukkolával
Beetroot salad with goat cheese, walnuts and rucola
7,8

Polievky | Levesek | Soups

Francúzska cibuľová polievka so zlatistým syrovým toastom 4€
Bársonyos francia hagymaleves aranyló sajtos pirítóssal
French onion soup with golden cheesy toast
1,7

Štepačia polievka „Újházy“ 4€
„Újházy” tyúkhúsleves, gazdagon
Chicken soup
1,3,9

Hubová krémová polievka s opraženou syrovou guľkou 4€
Gomba krémléves, pirított sajtgolyóval
Creamy mushroom soup with fried cheese ball
1,3,7

„Halászlé“ zo sumca 7,9€
Halászlé, harcsafilével
Catfish soup
4

Šaláty | Saláták | Salads

Kúsky z rakúskej hovädzej sviečkovej s čerstvým šalátom, opekanými 22,9€
mandľami a hroznom, hobliny parmezánu
Marhabélszín csíkok friss salátával,
pirított mandulával és szőlővel, parmezán forgáccsal
Beef tenderloin strips with fresh salad, toasted almonds and grapes
7,8

Hydina | Szárnyasok | Poultry

Kuracie prsia v chrumkavom Corn Flakes obale, 14,9€
podávané s jazmínovou ryžou a medovo-horčicovým dresingom
Corn Flakes bundás csirkemell jászmin rizzsel és mézes-mustáros öntettel
Crispy Corn Flakes chicken with jasmine rice and honey-mustard dressing
1,3,7,10

Kačacie prsia s ananásovo-čili omáčkou a voňavou jazmínovou ryžou 15,4€
Ananászos-chilis kacsamell illatos jászmin rizzsel
Confit duck breast with pineapple-chili sauce, served with fragrant jasmine rice
6

Rozmarínové kačacie stehno s jemnými žemľovými knedlíkmi 13,1€
a karamelizovaným červeným jablkom, červená kapusta so sušenými slivkami
Konfitált kacsacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, szalvéta gombóccal
Confit duck thigh, steamed cabbage with dried plums & special home-made
napkin-dumpling
1,3,7

200g Husacia pečenka podávaná s krémovou zemiakovou kašou a s čerstvým 39€
granátovo-pomarančovým šalátom
Roston sült libamáj (200g),
krémes burgonyapürével és friss gránátalmás-narancsos salátával
Grilled goose liver served with creamy mashed potatoes and fresh
pomegranate-orange salad
7

Grilovaná husacia pečenka, 100g 22€
Roston sült libamáj, 100g
Grilled goose liver, 100g

Kačací pekáč pre 2 osoby so 100g grilovanou husacou pečenkou, 45€
1-1 porc. kačacím stehnom a kačacími prsiami,
žemľové kedlíky, dusená červená kapusta so sušenými slivkami, červené jablká
Kacsatoros tál 2 személy részére, 100g roston sült libamájjal,
1-1 ad. konfitált kacsacombbal és kacsamellel,
szalvéta gombóccal, aszalt szilvás lila káposztával és piros almával
A big plate for 2 Guests with our specialties as 100g of grilled goose liver,
confit duck thigh and duck breasts, napkin-dumplings,
steamed cabbage with dried plums, some red apple slices
1,3,7

Bravčové špeciality | Sertés ételek | Pork

Šťavnatá bravčová panenka, 15,9€
podávaná so zamiatovým batátovým pyré a slivkovou omáčkou
Szaftos rosé sertésszűz, édesburgonya-pürével és bársonyos szilvamártással
Juicy pork tenderloin with velvety sweet potato purée and plum sauce
7

*Cestoviny | Tészták | Pasta

Krémové tagliatelle s lesnými hubami na smotane podávané 14,9€
s grilovanými kuracími kúskami a chrumkavou slaninkou, hobliny parmezánu
Gombás-tejszínes tagliatelle grillezett csirkemell csíkokkal és pirított
szalonnával, parmezán forgáccsal
Creamy mushroom tagliatelle with grilled chicken strips and crispy bacon bits,
parmesan cheese
1,3,7

*Vegetariánska verzia je tiež k dispozícii.
Vegetáriánus változatban is rendelhető.
A vegetarian option is also available.

Hovädzie | Marha ételek | Beef



Rakúska hovädzia sviečková, 36,3€
podávaná so zelenou fazuľkou, pečenou so slaninovými kockami,
omáčka BBQ, zemiaky „wedges“, bylinkové maslo
Szalonnás-zöldbabbal pirított osztrák bélszín,
steak burgonyával és fűszervajjal, BBQ mártással
Austrian beef tenderloin served with baked potatoes and herb butter,
green beans with bacon, BBQ sauce
1,7

Rakúska hovädzia sviečková „Rossini“, 44€
podávaná s grilovanou husacou pečenkou, 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
9

Originál „Wiener Schnitzel“ z teľacie karé, 22€
zemiaky s petržlenovou vňaťou, uhorkový šalát
Bécsi borjúszelet, borjú karajból,
petrezselymes burgonyával, uborkasalátával
Traditional “Wiener Schnitzel” with buttered potatoes, fresh cucumber salad
1,3,7

Gurmánsky perkelt z diviaka, 13,1€
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“ with green onions
1,3,7



Ryby | Halak | Fish

Filet zo zubáč na rošte, 24,2€

podávaný s citrusovým maslom a jemne pikantným rizotom s baby krevetami
Fogasfilé citrusos vajmártásban, enyhén pikáns „baby rákos” rizottóval

Sander filet with with citrus-butter sauce and mildly spicy baby shrimp risotto

4,7

Pečený pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou 19,8€

Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel

Crouchy trout served with fresh grilled vegetables

1,4

Dezerty | Desszertek | Deserts

Čokoládová lávová torta s čerstvým lesným ovocím 4,4€

Fenséges csokoládéláva torta, friss bogyós gyümölcsök ölelésében

Decadent chocolate Lava Cake embraced by fresh berries

1,3,7

Hodvábna medovo-vanilková panna cotta s rubínovou granátovou omáčkou

Mézes-vaníliás panna cotta rubinvörös gránátalma szószban

Silky honey-vanilla panna cotta with ruby red pomegranate sauce 4,4€

1,3,7

Makové šúľance s čučoriedkovým lekvárom a maslovou polevou 4,4€

Mákos nudli, áfonya lekvárral és forró vajmártással

Poppy seed dumplings with blueberry jam and butter

1,3,7

Palacinkové variácie 4,4€

Palacsinta variációk

Pancake variations

1,3,7

Sorbet podľa dennej ponuky 4,4€

Sorbet, napi kínálatunkból

Sorbet, ask for our daily special

Gaštanové guľky plnené višňami, čokoládová poleva 4,4€

Csokoládés gesztenyegolyó, meggyel töltve

Chocolate topped chestnut puree balls filled with sour cherries

7,8



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

PREDJEDLÁ - ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCÉ - SZENDVICSEK 0,25KG
POLJEVKY - LEVESEK 0,3L
CESTOVINY - TÉSztÁK 0,25KG
RYBY - HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA - HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY - KÖRETEK 0,20KG
SALÁTY - 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 OTVÁRACEJ DOBY.
JEDÁLNY LÍSTOK SA MÔŽE UPRAVIŤ V ZÁVISLOSTI OD SEZÓNNEJ A TRHOVEJ PONUKY.

BÁRMILYEN ÉTELALLERGIA VAGY ÖSSZETEVŐKKELSZEMBENI TÚLÉRZÉKENYSÉG ESETÉN
KERJUK, PROBLÉMÁJÁT ELŐRE JELEZZE,

HOGY KOLLÉGÁNK MEGFELELŐ ALAPANYAGOKKAL KÉSZÜLHESSEN.

TÁJÉKOZTATJUK KEDVES VENDÉGEINKET, HOGY FELADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ EGÉSZ ADAG ÉTEL ÁRÁNAK 70%-ÁT SZÁMOLJUK.
NYITVATARTÁSI IDŐN TÚL SZOLGÁLTATÁSAINK UTÁN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.
ÉTLAPUNK A SEZONÁLISÉS PIACI VÁLÁSZTEK FÜGGVÉNYÉBEN NEM KEPP MÓDOSULHAT.

NA ZÁKLADE VÝNOSU MINISTERSTVA PÓDOSHOSODÁRSŤVA 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 OBSAHUJÚCE LEPOK
(T. I. PŠENICA, RAŽ, JÁČMÉN, OVOS, ŠPALDA, KAMUT A VÝROBKÝ Z NICH)

2. KÖROVCE A VÝROBKÝ Z NICH.

3. VÁCIA A VÝROBKÝ Z NICH.

4. RYBY A VÝROBKÝ Z NICH.

5. ARÁSIDY 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, 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. OXÍD SÍRICHÝ A SÍRICHÝTANY V KONCENTRÁCIÁCH

VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L VYJADRENÉ AKO SO2

13. VLČÍ BŮB A VÝROBKÝ Z NEHO.

14. MÁKYŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

Google Places



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 JEDÁL S NOVÝMI VALENTÍNSKÝMI
ŠPECIALITAMI – TRADÍCIA A INOVÁCIA PRE DOKONALÝ VEČER!

*A Vadkacsa örök kedvencei most Valentin-napi fogásokkal
kiegészítve – hagyomány és újdonság egy tökéletes estéhez!*

Our timeless favorites paired with new Valentine 's Day
dishes – tradition and innovation for a perfect evening!



Valentine's Day special

14-16.2.2025