





OTVÁRACIE HODINY

pondelok - piatok

07.00 - 22.00

sobota

09.00 - 22.00

nedel'a

09.00 - 22.00



PREDJEDLÁ

appetizers



PARFÉ Z KAČACEJ PEČENE ^(1,3,7)

s marhuľovým chutney a opečeným chlebom

80g. // 4.50



ÚDENÝ LOSOS ^(4,7)

s crème fraiche s rukolou

80g. // 6.50



HOVÄDZÍ TATARÁK ^(1,3,10)

podávaný s hriankami a cesnakom

150g. // 9.90

HOVÄDZÍ JAZYK ^(1,7)

s chrenovo pažitkovou penou a petržlenovým pestom

80g. // 4.50



BAKLAŽANOVÝ TARTAR ⁽¹⁾

s opečeným chlebom

80g. // 3.90



DOMÁCA HUSPENINA ⁽¹⁾

so šalotkou a nakladanou zeleninou

200g. // 4.50

POLIEVKY

s o u p s



KAČACÍ VÝVAR ^(1,3,9)

so zeleninou a pečevnými knedličkami

0,30l // 2.90



BORŠČ ⁽⁷⁾

hustý, jemne pikantný

0,40l // 3.50



FAZUĽOVÁ NA KYSLO

s údeným kolenom ^(1,7)

0,30l // 2.90

GAZPACCIO

studená paradajková polievka ^(1,7)

0,30l // 2.90





HLAVNÉ JEDLÁ

main courses



FILET STEAK ⁽⁷⁾

s karfiolovým pyré, pečeným šampiňónom, bylinkovým maslom,
karotkou na smotane a omáčkou demi glace

200g. // 22.90

MAĎARSKÝ GULÁŠ ^(1,3,7)

z hovädzieho mäsa, jemne pikantný, parená knedľa

250g. // 8.90

MEDAILÓNKY Z BRAVČOVEJ PANENKY ^(7,11)

v sezame, na gratinovaných zemiakoch s omáčkou z kuriatok

200g. // 10.90

DUSENÉ TELACIE LÍČKA ^(1,3,9)

na redukcii z koreňovej zeleniny, zemiakovým knedlíkom a pečeným petržlenom

200g. // 11.90

TELACÍ „WIENER SCHNITZEL“ ^(1,3,7)

tradične smažený, podávaný so zemiakovým šalátom s mladou cibuľkou

200g. // 12.90

KRÁLIK NA PAPRIKE ^(1,3,7)

podávaný s maslovými haluškami

200g. // 8.90

KURACÍ STEAK ^(1,7)

na tagliatelle s grilovanou zeleninou a parmezánom

200g. // 8.90

HALUŠKY ^(1,3,7)

s bryndzou a slaninou

400g. // 7.90

PEČENÝ PSTRUH ^(4,7,9)

so zemiakmi parisiens, citrónová omáčka so stopkovým zelerom a cibuľou

250g. // 11.90

JAHŇACIE STEHNO ⁽⁷⁾

špikované slaninou, na rattatuille zelenine, konfitovaný zemiak a omáčka z výpeku

200g. // 12.90



ŠALÁTY

s a l a d s



LISTOVÝ ŠALÁT S GRILOVANÝMI KREKETAMI ⁽⁴⁾

s mangom, kúskami grepu a limetovo zázvorovým dresingom

350g. // 12.90

LISTOVÝ ŠALÁT S KÚSKAMI PANENKY ⁽¹⁰⁾

so zemiakmi, červenou cibuľou a pečenou paprikou

300g. // 7.90

WALDORF ŠALÁT S KURACÍM MÄSOM ^(7,8,9)

s jablkami, stopkovým zelerom, opekanými vlašskými orechami a jogurtovým dresingom

300g. // 7.90

DEZERTY

s w e e t s



MARHUĽOVÝ CHEESECAKE ^(1,7)

s citrónovou penou

100g. // 3.50

PAVLOVA TORTIČKA ^(3,7)

so chantilli krémom a čerstvým ovocím

100g. // 3.50

ČUČORIEDKOVÁ ĽADOVÁ TERINKA ⁽⁷⁾

s levandulovou espumou

100g. // 3.50



Steak House

M E N U

RIB EYE STEAK

steak z vysokého roštenca

250g. // **12.90**

FLANK STEAK

steak z hovädzieho pupku

250g. // **10.90**

STEAK Z KRKOVIČKY

pečená krkovička na grile

250g. // **5.90**

ZWICKER BURGER s hranolkami

*telací burger s domácou aioli, cheddarom,
kyslými uhorkami, šalátom a karamelizovanou cibuľou
podávaný v domácej žemli*

400g. // **8.50**

Omáčky & Dipy & Prílohy

DOMÁCE HRANOLKY

{ zemiakové hranolky }

200g. // **2.00**

OPEKANÉ ZEMIAKY

{ pečené zemiaky s rozmarínom }

200g. // **2.00**

ZELENINOVÝ ŠALÁT

{ šalát, paradajky, uhorka, francúzsky dresing }

150g. // **2.50**

DOMÁCI BBQ

{ jemne pikantný barbecue dip }

80g. // **2.00**

CHIMICHURI

{ ľahká bylinková salsa }

80g. // **2.00**

AIOLI

{ dip z pečeného cesnaku }

80g. // **2.00**

PEPE VERDE

{ omáčka zo zeleného korenia }

100ml. // **2.00**

KEČUP

50g. // **1.00**

DOMÁCI CHLIEB

50g. // **0.50**

* *podávame od 15:00*



ZOZNAM ALERGÉNOV

1. *Obilniny obsahujúce lepok*
(t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).
2. *Kôrovce a výrobky z nich.*
3. *Vajcia a výrobky z nich.*
4. *Ryby a výrobky z nich.*
5. *Arašidy a výrobky z nich*
6. *Sójové zrná a výrobky z nich.*
7. *Mlieko a výrobky z neho.*
8. *Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.*
9. *Zeler a výrobky z neho.*
10. *Horčica a výrobky z nej.*
11. *Sezamové semená a výrobky z nich.*
12. *Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.*
13. *Vlčí bôb a výrobky z neho.*
14. *Mäkkýše a výrobky z nich.*

Označovanie uvedených zložiek – alergénov sa uvádza na jedálnom listku číslami v zátvorkách za príslušnou potravinou.

NÁPOJOVÝ LÍSTOK



KÁVA^{9g.}

c o f f e e

Espresso // 1.50
Espresso **Ristretto** // 1.50
Espresso **Lungo** // 1.50
Espresso **Macchiato** ... // 1.70
Espresso **Doppio**..... // 2.30

Cappuccino // 1.90
Latté **Macchiato** // 2.10
Flat **White** // 2.60
Irish **Coffee** // 3.00
Caffé **Coretto** // 2.80
Ľadová **Káva** // 2.60
espresso, sirup 0,02, šľahačka, mlieko 150ml



FILTROVANÁ KÁVA

Aeropress // 2.80
Frenchpress // 2.00
Hario V60 // 2.80

PRÍCHUTE DO KÁVY

Mandľa, Oriešok, Levanduľa,
Karamel, Perník, Škorica, Vanilka

0,02l // 0.50



ČAJ

t e a



HARNEY & SONS

Japanese Sencha // Jeden z najobľúbenejších japonských čajov
Caribe // Zmes zelených a čiernych čajov, guavy a jahôd
Dragon Pearl Jasmine // Jazmínom prevoňaný čaj zrolovaný do perličiek
White Vanilla Grapefruit // Biely vanilkovo-grapefruitový čaj, Kosher
English Breakfast // Čínsky čierny čaj Keemun, silný a jednoduchý
Hot Cinnamon Spice // Čierny čaj, 3 druhy škorice, pomarančová kôra a klinčeky.
Kamilkový // Harmančekové kvety z Egypta, bez kofeínu
Lipovo Mätový // Osviežujúca zmes kvetov lípy a mäty

0,5l // 2.20

ČERSTVÉ ČAJE

Čerstvá mäta // Mätový odvar s citrónom
Čerstvý zázvor // Zázvorový odvar s pomarančom a škoricou

0,5l // 2.30

NIEČO NAVYŠE

Med 10g. // 0.50
Šľahačka 10g. // 0.50
Sójové mlieko 100ml. // 0.50

HORÚCA ČOKOLÁDA

hot chocolate

Belgická **Horká 66%**

Šálka pravej belgickej čokolády,
v ktorej dominujú exotické drevoiny:
santal a libanonský céder.



120ml // 2.60

Belgická **Mliečna 40%**

Šálka pravej belgickej čokolády
je poznačená osobitou otvorenou chuťou
s dotykom kyslosti a vôňou vanilky.



120ml // 2.60

NEALKO

soft drinks



ČERSTVÉ LIMONÁDY

Bazalka & Zelené korenie
Maté & Mäta
Baza & Grep
Malina & Ruža
Uhorka & Limeta

0,35L // 2.30 1,00L // 5.90

DOMÁCE LADOVÉ ČAJE

Zelený čaj
Korenistý čaj

0,35L // 2.30 1,00L // 5.90

FRESH ŠŤAVY

Pomaranč
Grapefruit

0,10L // 1.50

FĽAŠOVÉ DŽÚSY

Pomaranč
Jablko
Jahoda

0,20L // 1.70

FĽAŠOVÉ NEALKO

Curiosity Cola /fentimans/ 0,275l // 2.90
Rose Lemonade /fentimans/ 0,275l // 2.90
Tonic Water /fentimans/ 0,20l // 2.90
Gingermania 0,33l // 2.90
Coca-cola 0,25l // 1.70
Vinea biela, 0,25l // 1.70
Toma natura 0,30l // 1.50
Korunní perlivá 0,25l // 1.50

FILTROVANÁ VODA S CITRÓNOM A MÄTOU

0.50l // 1.50

1.0l // 3.00

PÁLENKA

0,04l
alcohol

RUM

Havana 3yo. 40%	// 2.20
Cpt.Morgan Spiced 35%	// 2.00
Havana 7yo. 40%	// 3.50
Beenleigh dark 37,5%	// 3.50
Abuelo 12yo. 40%	// 4.00
Diplomatico 12yo. 40%	// 4.50
Plantation 20yo. 40%	// 5.00
Millonario 15yo. 40%	// 6.00
Zafra 21yo. 40%	// 6.50

IRISH WHISKY

Jameson 40%	// 2.50
Jameson Select Reserva 40%	// 3.90
Jameson Gold Reserva 40%	// 6.50
Bushmills 10yo 40%.....	// 3.50

SCOTCH WHISKY

Ballantines 40%	// 2.50
Chivas Regal 12yo 40%	// 3.50
Glenlivet 12yo 40%	// 4.00
Glenfarclas 12yo 43%	// 4.50
BenRiach 12yo 46%	// 4.50
Black Bottle 12yo 40%	// 4.50
Laphroaigh 10yo 40%	// 4.50
Lagavulin 16yo 43%	// 6.50

JAPANESE WHISKY

Nikka from the Barrel 51,4%	// 5.00
Nikka coffee grain 45%	// 6.50

BOURBON

Jack Daniel's 40%	// 3.50
Maker's Mark 45%	// 3.50
Elijah Craig 47%	// 4.00

COGNAC & BRANDY

Ararat 10yo 40%	// 3.50
Martell V.S.O.P 40%	// 4.50

VODKA

Absolut vodka 40%	// 2.00
Absolut 40% mango, citron	// 2.20
Russkij standart platinum 40%.....	// 2.60
Belveder 40%	// 4.90

GIN

Beefeater 40%.....	// 2.20
Haymans Old Tom Gin 40%	// 3.60
OMG Žufánek 45%	// 4.00
Hendrick's 44%	// 4.90

TEQUILLA

Mezcal Gusano Rojo 38%	// 3.00
Olmecca Altos Plata 40%	// 3.50
Olmecca Altos Reposado 40%	// 3.50

OVOCNÉ DESTILÁTY

Slivovica Jelínek 50%	// 2.20
Hruškovica Jelínek 42%	// 2.20
Slivovica Žufánek 50%	// 3.00
Hruškovica Žufánek 40%	// 3.00
Borovička Žufánek 45%	// 2.50
Pivovica Žufánek 40%	// 3.00

LIKÉRY & INÉ

Becherovka 38%	// 2.00
Jägermeister 35%	// 2.30
Cointreau 40%	// 2.50
Amaretto Dissarone 28%	// 2.50
Baileys 17%	// 2.00
Aperol 11%.....	// 2.00
Campari 25%	// 2.00
Martini Rosso 16%	// 2.20
Martini Extra Dry 18%	// 2.20
Tio Pepe Sherry 15%	// 2.90

KOKTEJLY

cocktails



ALKOHOLICKÉ

TASTY KUMŠT

Spojenie známeho korenistého rumu, mandľového likéru a marhulí, doplnené o kyslosť citrónovej šťavy. Na vrchole tejto chutnej sladko korenistej veže, nájdete prekvaपीение.

280ml // 5.00

HEKTOR

Nech sa páči, kúsok mexického prostredia. Poriadna dávka tequily, závan hrušiek, manga a štipka čierneho korenia.

280ml // 5.00

NEGRONI

Klasika, ktorá má v bare svoje pevné miesto. Spojenie vermutu, londýnskeho ginu a horkosť dodá campari. Skvelý koktejl vhodný aj ako aperitív.

200ml // 5.00

APEROL SPRITZ

Aperol je korenený bitter s ovocnou, ľahko horkou chuťou. Vyrába sa z horca, rebarbory, pomarančov, aromatických bylín a farbív. V drinku Aperol Spritz sa mieša s proseccom, sódou a plátkom pomaranča.

250ml // 5.00

MOJITO

Tradičný kubánsky koktail. Obsahuje čerstvé listky mäty, tmavý a biely rum, surový trstinový cukor, limetky, limetkovú šťavu a perlivú vodu.

350ml // 4.80

0% ALKOHOL

KIWI-LIČI

mango, kiwi, liči, jablko, broskyňa

400ml // 3.30

PASSION MANIAC

banán, passion fruit, grep, pomaranč, ginermánia nealko

400ml // 3.30



VÍNNA KARTA



BIELE VÍNA

Sauvignon Blanc, BOTT Frigyes, r.2015

Elegantný Sauvignon vyrobený vo francúzskom štýle vín z oblasti Loiry. Víno zrelo v dubovom sude, pôsobí odrodovo typicky, napriek tomu elegantne s plnou chuťou a dochuťou.

0,75l // **22.00**

Muller Thurgau, Šimonovič, r.2014

Výborné letné víno pre všetky príležitosti prekvapí svojou príjemnou ovocno-korenistou arómou a plnou ovocnou chuťou podporenou typickou malokarpatskou mineralitou a šľavnatou kyselinou.

0,75l // **16.00**

Pinoter, Slobodné vinárstvo, r.2014

Cuvée Rulandu šedého a Rizlingu rýnskeho zaujme už svojou farbou, danou maceráciou so šupkami. Taktiež zaujme medovo-kvetinová aróma a plná, veľmi hladká a elegantná chuť. Veľmi prirodzené a naturálne víno s minimom síry.

0,75l // **16.00**

Rizling vlašský, PURUS, r.2014

Vo tóni cítíme jemný lipový med a lúčne kvety. V chuti je plné citrusových aróm a v celkovom bukete sa objavujú šľavnaté ovocné tóny. V ročníku 2014 mu pomohla technológia miešania na jemných kaloch, čo podporilo telo a charakter modranského terroir vína.

0,75l // **18.00**

Macik Cuvée, Tokaj Macik Winery, r.2013

Polosladké cuvée tokajských odrôd. Vďaka výnimočným pôdnym podmienkam získalo víno šľavnaté kyselinky a preto víno pôsobí veľmi sviežo, odporúčame vyskúšať aj milovníkom suchých vín!

0,75l // **18.00**



VÍNNA KARTA



ČERVENÉ A RUŽOVÉ VÍNA

Frankovka modrá oaked, Repa Winery, r.2014

Frankovka s typickými čerešňovo-višňovými tónmi v aróme, ktoré sú vkusne doplnené tónmi získanými zo zretia v barikovom sude. Niekedy možno zaznávaná odroda, ktorá si však v takomto modernejšom šate určite zaslúži našu pozornosť.

0,75l // **18.00**

Pinot Noir, BOTT Frigyes, r.2014

Jemnučná farba, ktorá je pre túto odrodu veľmi typická, taktiež veľmi elegantná a jemná aróma drobného bobulového a lesného ovocia. Chuť je prekvapivo plná s jemne nasládlou dochuťou. Vína tohto vinára nájdete vo viacerých Michelinovských reštauráciách v Európe.

0,75l // **25.00**

Frankovka modrá rosé, Šimonovič, r.2014

Víno s vyšším odtieňom ružovej farby, decentnou jahodovo-malinovou krémovou arómou a plnou chuťou, ktoré pochádza z jednej z najlepších modranských polôh a od jedného momentálne z najtalentovanejších mladých vinárov na Slovensku.

0,75l // **16.00**

PROSECCO

Miól Prosecco DOC Extra dry, 0,75l // 18.00

Maschio Prosecco Treviso, 0,75l // 14.00

Prosecco DOC Treviso, 0,20l // 3.80

ROZLIEVANÉ VÍNA 0,1L

Biele, Rizling vlašský, Nichta, r.2014

Ružové, Svätovavrinecké rosé, Repa Winery, r.2014

Červené, Zweigeltrebe, Nichta, r.2013

0,10L // **1.90**



PIVO

beer

ČAPOVANÉ

Podľa aktuálnej ponuky.

FĽAŠOVÉ

BERNARD 12° bezlepkový

0,50L // 2.10

BERNARD slivka nealko

BERNARD višňa nealko

0,50L // 1.70

POCHUTINY

s n a c k

Solené **Pistácie** 80g. // 2.30

Dru **Tyčinky** 45g. // 1.50

Solené **Arašidy** 100g. // 2.00





REZERVÁCIE:

051 / 286 61 66