



Menü



OTVÁRACIE HODINY

pondelok - piatok

07.00 - 22.00

sobota

09.00 - 22.00

nedeľa

09.00 - 22.00

PREDJEDLÁ

appetizers



TERINKA Z KONFITOVANÉHO KAČACIEHO STEHNA {1,7,9}

s so slivkovým chutney a opečeným chlebom

100g. // 4.90



DOMÁCE PIROHY {1,4,7}

s údeným pstruhom a crème fraiche

100g. // 3.90



HOVÄDZÍ TATARÁK {1,3,10}

podávaný s hriankami a cesnakom

150g. // 9.90

POLIEVKY

soups



HOVÄDZÍ VÝVAR Z CHVOSTA {1,3,9}

s koreňovou zeleninou a celestínskymi rezancami

0,40l // 3.30



FAZUĽOVÁ NA KYSLO {1,7}

s údeným kolenom a domácim chlebom

0,40l // 3.50



ROZPEČENÝ KOZÍ SYR {7,8}

s medom, cviklovými čipsami a vlašskými orechami

100g. // 4.50



TATARÁK Z LOSOSA {1,4,7}

s hriankami, uhorkou, kôprovým crème fraiche a capari

100g. // 4.50



DOMÁCA HUSPENINA {4,7}

so šalotkou, nakladanou cviklou a octom

200g. // 4.50

BORŠČ {7}

tradičný boršč z dvoch druhov mäsa a repy

0,40l // 3.90



ZELEROVÝ KRÉM {7,9}

s údeným pstruhom

0,40l // 3.30



HLAVNÉ JEDLÁ

main courses



STEAK Z JELENIEHO ROŠTENCA {7,9}

na omáčke z červeného vína, perlovej cibule a slaniny, pučené zemiaky
200g. // 16.90

KAČACIE PRSIA {1,3,7}

s omáčkou z lesného ovocia a figy, podávané s bylinkovými šúľancami
200g. // 12.90

KONFITOVANÉ KAČACIE STEHNO {1,3,7}

s hrozienkovou červenou kapustou, omáčkou z madeiry a žemľovým knedlíkom
300g. // 9.90

MEDAILÓNKY Z BRAVČOVEJ PANENKY {7,8,9}

obalené v mandliach, na gratinovaných zemiakoch, podávané s cviklovým ragú
200g. // 11.90

DUSENÉ TEĽACIE LÍČKA {1,3,7,9}

na červenom víne s maslovoú zeleninou a zemiakovou kašou
200g. // 11.90

TEĽACÍ „WIENER“ SCHNITZEL {1,3,7,10}

podávaný so zemiakovým šalátom
200g. // 12.90

TEĽACÍ PAPRIKÁŠ {1,7}

zjemnený smotanou, podávaný s maslovými haluškami
200g. // 8.50

KURACIE PRSIA {1,7}

na rizote s karamelizovanými redkvičkami a jarnou cibulkou
200g. // 7.90

VARENÁ HOVÄDZIA HRUĎ {1,7}

na karamelizovaných jablkách s čerstvým chrenom, demi glace a zemiakovým knedlíkom
200g. // 8.90

POMALY PEČENÁ KRKOVIČKA {1,7,9,10}

osýpané zemiaky s kyslou kapustou „strešenina“ so škvarkami a omáčkou z výpeku
200g. // 8.50

LOSOS NA GRILE {4,7,9}

na smotanových pappardelle so špenátom a parmezánom
200g. // 12.90



BURGER

b u r g e r & c h i p s

TELACÍ BURGER {1,7}

*domácou cesnakovou majonézou, čedarom, kyslými uhorkami,
šalátom a karamelizovanou cibuľou, podávaný v domácej žemli a hranokami
400g. // 8.90*

DIVINOVÝ BURGER {1,7}

*s chrenovou majonézou, čedarom, listami červenej repy
karamelizovanou cibuľou s brusnicami, podávaný v domácej žemli a hranokami
400g. // 8.90*

CESTOVINY A RIZOTA

p a s t a & r i s o t t o

ŇOKY S HĽUZOVKOU A PREPELIČÍM VAJÍČKOM {1,3,7}

*baby špenátom a parmezánom, zjemnené smotanou
400g. // 8.90*

PAPPARDELLE S HOVÄDZOU SVIEČKOVICOU

*sušenými paradajkami, parmezánom a omáčkou zo zeleného korenia
400g. // 9.90*

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

{1,3,7}
*s čerstvou čili papričkou, extra panenským olívovým olejom, cesnakom,
petržlenovou vŕbaňou a parmezánom
300g. // 6.90*

S KURACÍM MÄSOM

400g. // 7.90

S HOVÄDZOU SVIEČKOVICOU

400g. // 9.90

RIZOTO S PEČENOU TEKVICOU {7}

*gorgonzolou a sušenou bravčovou krkovičkou
350g. // 7.90*

DUBÁKOVÉ KRÚPOTO {7}

*s kúskami bravčovej panenky a parmezánom
350g. // 8.50*

ŠALÁTY

s a l a d s



ŠALÁT S TRHANÝM KAČACÍM STEHNOM {1,7}

marinovanými slivkami, pomarančami, slaninovým čipsom, šalotkou a dresingom z lesného ovocia

300g. // 7.90

ŠALÁT S ÚDENÉHO PSTRUHA {1,3,7}

so zelenými fazuľkami, feniklom, uhorkou, strateným vajcom a limetkovým dresingom

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



HRUŠKA EARL GREY {1,3,7}

varená vo víne a čaji earl grey, s vanilkovou zmrzlinou a karamelovou omáčkou

100g. // 3.50

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES {1,3,7}

s orechami, coulis z lesného ovocia a chantilli krémom

100g. // 3.50

DYŇOVÝ CHEESECAKE {1,3,7,8}

s kandizovanými hruškami

100g. // 3.50

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 queenslandske 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 siričitan v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.*
 13. *Vlčí bôb a výrobky z neho.*
 14. *Mäkkýše a výrobky z nich.*

NÁPOJOVÝ
LÍSTOK



KÁVA

coffee

- Espresso // 1.70
Espresso **Ristretto** // 1.70
Espresso **Lungo** // 1.70
Espresso **Macchiato** ... // 1.90
Espresso **Doppio**..... // 2.50



- Cappuccino // 2.00
Latté Macchiato // 2.30
Flat **White** // 2.90
Irish **Coffee** // 3.30
Caffé **Coretto** // 3.30
Eadová Káva // 3.00
espresso, sirup 0,02, šľahačka, mlieko 150ml



FILTROVANÁ KÁVA

- Aeropress // 2.90
Frenchpress // 2.00
Hario V60 // 2.90



ČAJ

tea



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 Mäťový // Osviežujúca zmes kvetov lipy a mäty

0,5l // 2.50

ČERSTVÉ ČAJE

Čerstvá mäta // Mäťový odvar s citrónom

Čerstvý zázvor // Zázvorový odvar s pomarančom a škoricou

0,5l // 2.50

NIEČO NAVYŠE

Med 10g. // 0.50

Šľahačka 10g. // 0.70

Sójové mlieko 100ml. // 0.70

HORÚCA ČOKOLÁDA

hot chocolate

Belgická Horká 66%

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



120ml // 2.80

Belgická Mliečna 40%

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



120ml // 2.80

NEALKO

soft drinks



ČERSTVÉ LIMONÁDY

Bazalka & Zelené korenie

Maté & Mäta

Baza & Grep

Malina & Ruža

Uhorka & Limeta

0,35L // 2.50

1,00L // 5.90

DOMÁCE ĽADOVÉ ČAJE

Zelený čaj

Korenistý čaj

0,35L // 2.50

1,00L // 5.90

FRESH ŠŤAVY

Pomaranč
Grapefruit

0,10L // 1.60

FĽAŠOVÉ DŽÚSY

Pomaranč
Jablko
Jahoda

0,20L // 1.90

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 // 1.90

Vinea biela 0,25l // 1.90

San Pellegrino 0,25l // 1.90

San Pellegrino 0,75l // 3.80

Toma natura 0,30l // 1.60

Korunní perlivá 0,25l // 1.60

FILTROVANÁ VODA S CITRÓNOM A MÄTOU

0.50l // 1.70

1.0l // 3.30

PÁLENKA

0,04l
a l c o h o l

RUM

Havana 3yo. 40%	// 2.30
Cpt.Morgan Spiced 35%	// 2.30
Havana 7yo. 40%	// 3.70
Beenleigh dark 37,5%	// 3.70
Abuelo 12yo. 40%	// 4.30
Diplomatico 12yo. 40%	// 4.80
Plantation 20yo. 40%	// 5.30
Millonario 15yo. 40%	// 6.30
Zafra 21yo. 40%	// 6.90

IRISH WHISKY

Jameson 40%	// 2.60
Jameson Select Reserva 40%	// 3.90
Jameson Gold Reserva 40%	// 6.50
Bushmills 10yo 40%	// 3.50

SCOTCH WHISKY

Ballantines 40%	// 2.60
Chivas Regal 12yo 40%	// 3.60
Glenlivet 12yo 40%	// 4.20
Glenfarclas 12yo 43%	// 4.70
BenRiach 12yo 46%	// 4.70
Black Bottle 12yo 40%	// 4.70
Laphroaigh 10yo 40%	// 4.70
Lagavulin 16yo 43%	// 6.90

JAPANESE WHISKY

Nikka from the Barell 51,4%	// 5.50
Nikka coffee grain 45%	// 6.50

BOURBON

Jack Daniel's 40%	// 3.70
Maker's Mark 45%	// 3.70
Elijah Craig 47%	// 4.30

COGNAC & BRANDY

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

VODKA

Absolut vodka 40%	// 2.30
Absolut 40% mango, citron	// 2.30
Russkij standart platinum 40%	// 2.60
Belveder 40%	// 4.90

GIN

Beefeater 40%	// 2.30
Haymans Old Tom Gin 40%	// 3.60
OMG Žufánek 45%	// 4.30
Hendrick's 44%	// 4.90

TEQUILLA

Mezcal Gusano Rojo 38%	// 3.00
Olmeca Altos Plata 40%	// 3.60
Olmeca Altos Reposado 40%	// 3.60

OVOCNÉ DESTILÁTY

Slivovica Jelínek 50%	// 2.30
Hruškovica Jelínek 42%	// 2.30
Slivovica Žufánek 50%	// 3.30
Hruškovica Žufánek 40%	// 3.30
Borovička Žufánek 45%	// 2.80
Marhuľovica Žufánek 40%	// 3.30
Pivovica Žufánek 40%	// 3.00

LIKÉRY & INÉ

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

VÍNNA KARTA



BIELE VÍNA

Sauvignon Blanc, BOTT Frigyes 0,75 l // 23.00

Elegantný Sauvignon vyrobený vo francúzskom štýle vína z oblasti Loiry.

Vino zrelo v dubovom sude, pôsobí odrodovo typicky, napriek tomu elegantne s plnou chutou a dochutou.

Rizling Rýnsky, BOTT Frigyes 0,75 l // 25.00

Typický predstaviteľ tejto odrody, ktorá je považovaná za kráľa bielych odrôd.

Jemná lipovo marhuľová aromatika, chut podporená pevnou, šťavnatou, avšak príjemnou kyselinkou.

Muller Thurgau, Šimonovič 0,75 l // 17.00

Výborné víno pre všetky príležitosti prekvapí svojou príjemnou ovocno-korenistou arómou a plnou ovocnou chutou podporenou typickou malokarpatskou mineralitou a šťavnatou kyselinkou.

Pinot blanc Šimonovič, suché 0,75 l // 19.00

Pinot v špičkovej kvalite z prajného ročníka. Pochádza zo starých terasovitých vinohradov v Modre, ktoré mu dali pevný minerálny prejav a decentné ovocné tóny s príjemnou nenápadnou korenistosťou a dokonalou štruktúrou chuti.

Pinoter, Slobodné vinárstvo 0,75 l // 17.00

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 chut.

Veľmi prirodzené a naturálne víno s minimom síry.

Rizling vlašský, PURUS 0,75 l // 19.00

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

Pesecká Leánka, Pivnica čajkov, suché 0,75 l // 19.00

Menej známa, avšak veľmi príjemná odroda, ktorá si v Čajkove našla svoj domov na tufových svahoch, ktoré vznikli pôsobením vulkánu Sitno. Jemné citrusové tóny očaria v aróme aj v chuti, sú doplnené o decentné biskvitové tóny, ktoré získalo víno dlhým zrením na jemných kaloch.

Macik Cuvée, Tokaj Macik Winery, 0,75 l // 19.00

Pološladké cuvée tokajských odrôd. Vďaka výnimcočným pôdnym podmienkam získalo víno šťavnaté kyselinky a preto víno pôsobí veľmi sviežo, odporúčame vyskúšať aj milovníkom suchých vín!



VÍNNA KARTA



ČERVENÉ A RUŽOVÉ VÍNA

Frankovka modrá oaked, Repa Winery 0,75 l // 19.00

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

Pinot Noir, BOTT Frigyes 0,75 l // 26.00

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

Zweigeltrebe, KAS NYIK 0,75 l // 24.00

Taktiež menej rozšírená odroda, ktorá však vyniká svojou ovocnosťou a šťavnatosťou, ktorá sa nesie v tónoch čerešní a višní. Víno má gulatú a veľmi príjemnú hladkú chuť a výborne zvláda párovanie s rôznymi typmi mäsa.

pArtisan Cru, Slobodné vinárstvo, suché 0,75 l // 26.00

Cuvée odrod Cabernet Sauvignon, Alibernet a Frankovka modrá. Cuvée na štýl vína z Bordeaux avšak v slovenskom šate, okorenén Alibernetom a zjemnené Frankovkou, ktorá dodala vínu aj príjemnú ovocnosť. Čažší štýl červeného vína pre milovníkov hutných chutí.

1075 Corpus Red, Strekov 0,75 l // 19.00

Autentické víno zo Strekova, v ktorom sa snúbi hlavne dobrá štruktúra a pevnosť Alibernetu a plná ovocnosť Dunaja. Taktiež víno na experimentovanie s rôznymi druhami mäsa, avšak je vhodné aj na celovečerné posedenie.

Frankovkamodrá rosé, Šimonovič 0,75 l // 17.00

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.

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

Biele, Rizling vlašský

Ružové, Rulandské modré

Červené, Zweigeltrebe

0,10l // 1.90



KOKTEJLY

c o c k t a i l s



ALKOHOLICKÉ

TASTY KUMŠT

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

280ml // 5.00

HEKTOR

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

280ml // 5.00

APEROL SPRITZ

Aperol je korenený bi?er 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

horúce drinky

RAINY DAY

Spojenie filtrovanej odrodoovej kávy, pomarančového likéru a čerstvej pomančovej šťavy s nadýchanou smotanou
Skvelý koktejl vhodný na jesenné večery.

200ml // 5.00

VARENÉ VÍNO

Jesenná klasika v našom podaní.
Biele alebo červené víno, ktorému dodávajú charakter naše sirupy,
ktoré pripravujeme podľa starej receptúry. Nazdravie!

200ml // 3.00

0% ALKOHOL

KIWI-LIČI
mango, kiwi, liči, jablko, broskyňa

400ml // 3.30

ĎUMBIER - HRUŠKA

gingermania, hruškový džús, karamelový sirup, citrónová šťava

200ml // 3.30

* môžeme Vám ho pripraviť aj v alko verzii





Podľa aktuálnej ponuky.

FĽAŠOVÉ

PILSNER URQUELL 12°
BERNARD 12° bezlepkový

0,50L // 2.10

BERNARD slivka nealko
BERNARD višňa nealko

0,50L // 1.70



Solené **Pistácie** 80g. // 2.20

Dru **Tyčinky** 45g. // 1.50

Solené **Arašídy** 100g. // 1.80





www.zwicker.sk

REZERVÁCIE:
051 / 286 61 66