



*Hotel Aquatermal\*\*\* Dolná Strehová*

# VITAJTE

---

Ďakujeme, že ste sa rozhodli stráviť svoj čas  
v Hoteli Aquatermal\*\*\*

V našej reštaurácii dbáme na výber kvalitných surovín, na  
chuť jedál, ktoré pripravujeme, no hlavnou prísadou je  
vášeň pre to, čo robíme. Veríme, že sa nám podarí naplniť  
vaše očakávania.

# WELCOME

---

Thank you for your decision to stay in Hotel Aquatermal\*\*\*

In our restaurant we care about high quality ingredients and taste, but the main  
ingredient is love and passion for what we do. We believe, that we meet your  
expectations.



# POLIEVKY

## SOUPS

---

0,20l Domáci vývar podľa ponuky (1,3,9)  
*Homemade consommé according to the daily offer (1,3,9)*

**2,90€**

0,20l Polievka podľa dennej ponuky  
*Soup to the daily offer*

**2,90 €**

# HLAVNÉ JEDLÁ

## MAIN COURSE

---

200g Vyprážený rezeň z bravčovej krkovičky  
podávaný s hranolkami (1,3,7)  
*Fried pork neck served with french fries (1,3,7)*

**9,90 €**

200g Kačacie prsia ťahané sous vide s datľovým prelivom  
podávané na karfiolovom kréme (7)  
*Duck breast sous vide with dates sauce served on cauliflower creme (7)*

**15,90 €**

300g Tagliatelle Alla Arrabiata (1,3,7)

**7,90 €**

# DETSKÉ JEDLÁ

## CHILDREN MENU

---

80g/100g Vyprážený syr s hranolkami (1,3,7)  
*Fried cheese with french fries (1,3,7)*

5,90 €

80g/100g Kurací prírodný rezník podávaný s ryžou  
*Chicken breast grilled and served with rice*

5,20 €

120g Čokoládové palacinky so šľahačkou (1,3,7)  
*Chocolate pancakes served with whipped cream (1,3,7)*

5,20 €

## PRÍLOHY

### SIDE DISHES

---

150g Grilovaná zelenina  
*Grilled vegetables*

4,20 €

120g Zeleninový šalát podľa ponuky  
*Vegetable salad according to the daily offer*

3,20 €

## DEZERT

### DESSERT

---

Dezert podľa dennej ponuky  
*According to the daily offer*

# ZOZNAM ALERGÉNOV

## ALLERGENS

---

- 1 Obilie obsahujúce glutén (pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut a vyl'achtené odrody z nich)  
*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and bred varieties of them)*
- 2 Kôrovce a výrobky z nich  
*Crustaceas and products thereof*
- 3 Vajcia a výrobky z nich  
*Eggs and products thereof*
- 4 Ryby a výrobky z nich  
*Fish and products thereof*
- 5 Podzemnica a výrobky z nej  
*Groundnuts and articles thereof*
- 6 Sója a výrobky z nej  
*Soybeans and products thereof*
- 7 Mlieko a výrobky z mlieka vrátane laktózy  
*Milk and milk products including lactose*
- 8 Orechy  
*Nuts*
- 9 Zeler a výrobky z neho  
*Celery and products thereof*
- 10 Horčica a výrobky z horčice  
*Mustard and products thereof*
- 11 Sézamové semená a výrobky z nich  
*Sesame seeds and products thereof*
- 12 Oxid syričitý a syričitany o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l (SO<sub>2</sub>)  
*Sulphur dioxide and sulfites of concentration more than 10mg/kg or 10mg/l (SO<sub>2</sub>)*

# INFORMÁCIE INORMATION

---

## PÔVOD MÄSA V NAŠEJ KUCHYNI THE ORIGIN OF MEAT

Bravčové mäso  
*Pork*

Belgicko  
*Belgium*

Hovädzie mäso  
*Beef*

Belgicko, Argentína  
*Belgium, Argentina*

Kuracie mäso  
*Chicken*

Slovensko  
*Slovakia*

Kačacie mäso  
*Duck*

Maďarsko  
*Hungary*

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave.  
*Meat weight is indicated in raw state.*

Pri polovičnej porcii účtujeme 70% ceny jedál uvedených v jedálnom lístku.  
*Half portions are charged by 70% of price of the meal*

Jedálny lístok platí od 6. mája 2022.  
*Valid from 6th of May 2022.*

Šéfkuchár / *Chef* Peter Semivan

---

## ĎAKUJEME A ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!

THANK YOU AND BON APETIT!

