



Vitajte

Ďakujeme Vám, že ste si našli cestu k nám, do Hotela Aquatermal*** a Váš drahocenný časť chcete tráviť v našej spoločnosti. Hlavnou prísadou k nášmu domácemu vareniu je láska, láska k tým, pre ktorých varíme. Veríme, že sa nám podarí naplniť Vaše očakávania a spríjemniť chvíle strávené pri chutnom domácom jedle a kvalitnom víne z regiónu.

Váš, Tím Hotela Aquatermal***



Polievky

0,25l Slepací vývar ^{3,7,9}

podávaný so julienne zeleninou (1,60 €)

0,25l Tekvicový krém ⁸

posypaný opraženými tekvicovými jadierkami (1,90 €)



Predjedlá a šaláty

80g Tartar z lososa ^{1,4,7}

podávaný s teplou bagetkou (5,40 €)

80g Hovädzie carpaccio ^{1,3,6}

s bylinkovou majonézou

servírovaný s rucolovým šalátikom (7,90 €)

300g Listové šaláty s lúpanou slnečnicou ^{1,8}

grilovanou hruškou a prosciuttom,

doplnené pomarančovým dressingom (6,90 €)



Hlavné jedlá

200g/200g **Filet z lososa plnený špenátom a ricottou** ⁴

podávaný s maslovými zemiakmi (10,90 €)

ricotta – jemný taliansky syr, pripravený zo syrovátky, obsahuje iba 5-13% tuku.

Jemný z ľahko zrnovitou štruktúrou

200g/160g **Kuracie stehno bez kosti** ¹

podávané zo zeleninovým bulgurom (6,90 €)

bulgur - predvarená pšenica, môže sa pripravovať rovnako ako kuskus,

alebo variť rovnako ako ryža. Má jemne orieškovú chuť

200g/150g **Kačacie prsia marinované v mede**

servírované s pečenou cviklou a jablkovým pyré (9,50 €)

cvikla – omladzuje a prispieva k detoxikácii organizmu

200g/160g **V slanine obalená bravčová panenka** ⁷

podávaná na hubovom rizote s parmezánom (9,90 €)

prečo? Lebo nám to takto chutí 😊

200g/160g **Restované rezančky z hovädzej sviečkovice
a bravčovej panenky** ^{7,10}

v jemnej horčicovej omáčke,

podávané s bylinkovou ryžou (9,90 €)

horčicová omáčka – jednoduchá príprava zo smotany, horčice, mäsového džúsu – hotovo

200g/150g **Hovädzí filet (steak) zo sviečkovice**

s grilovanými zelenými fazuľkami a hubami,

podávaný s pečeným gaštanom (17,90 €)

na blízkom Hrade Modrý Kameň sa každoročne na jeseň organizujú gaštanové slávnosti

200g/200g **Hovädzí strip (nízka roštenka)** ⁷

s batátovým pyré a omáčkou demi glace (12,90 €)

demi glace – základná tmavá omáčka, vzniká ako výpek z kostí

so zeleninou a redukuje sa niekedy až dva dni

Dezerty

120g **Vymiešaný tvarohový krém** ^{3,7}
s hruškovým coulis (2,90 €)

120g Škoricové palacinky ^{1,3,7}
s gaštanovým pyré a lesn  m ovocím (2,90   )

Prílohy

150g **Grilovaná zelenina** (3,00 €)

200g **Varené zemiaky** ⁷
s maslom a čerstvou petržlenovou vňaťou (1,40 €)

200g **Zemiaková kaša s maslom** ⁷ (1,40 €)

200g **Opekané zemiaky** (1,40 €)

150g **Hranolky** (1,40 €)

160g **Dusená ryža** (1,40 €)



Alergény

1. Obilie obsahujúce glutén
(pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda,
kamut a vyšľachtené odrody z nich)
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnica a výrobky z nej
6. Sója a výrobky z nej
7. Mlieko a výrobky z mlieka vrátane laktózy
8. Orechy
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z horčice
11. Sésamové semená a výrobky
zo sésamových semien
12. Oxid syričitý a syričitany o koncentrácii
viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l (SO₂)

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave.
Platbu kartou prosím hláste vopred.
Polovičné porcie účtujeme 70% z ceny jedál.
Jedálny lístok platí od 1. októbra 2018.
Šéfkuchár: Filip Kapusta

Špeciálna ponuka

200g **Vyprážený bravčový rezeň** ^{1,3,7} (6,60 €)
s tatárskou omáčkou

150g/200g **Kuracie prsia na grile** ^{1,3,7} (6,90 €)
podávané s gnocchi a smotanovou omáčkou

100g Vyprážený syr ^{1,3,7} (4,50 €)

300g Domáce bryndzové halušky ^{1,3,7}
podávané so opraženou slaninkou (5,20 €)

300g **Domáce vyprážané pirohy** ^{1,3,7}
plnené kyslou kapustou a údeným mäsom,
podávané s kyslou smotanou a viedenskou cibuľou (5,20 €)

