



**AQUATERMAL**  
**HOTEL ★ ★ ★**



*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 choosing to spend your time in Hotel Aquatermal\*\*\*

In our restaurant we pay attention to the selection of quality ingredients, the taste of  
the dishes we prepare, but the main ingredient is passion for what we do. We believe  
that we will be able to meet your expectations.

# PREDJEDLO

## STARTER

---

100g Vyprážená prekladaná pizza Calzone plnená mozzarellou,  
šunkou a údenou slaninkou (1,3,7)

*Fried pizza Calzone filled with mozzarella, ham and smoked bacon*

**4,90€**

# POLIEVKY

## SOUPS

---

0,25l Krémová kukuričná polievka s chilli  
zjemnená smotanou a kokosovým mliekom (7)

*Sweet corn creamy soup with chilli softened with coconut milk*

**3,50 €**

0,25l Slepačí vývar so zeleninou a rezancami (1,3,7,9)

*Chicken broth with vegetables and noodles*

**2,90 €**

# HLAVNÉ JEDLÁ

## MAIN COURSES

---

200g/120g **Listový šalát s olivami a syrom, striekaný omáčkou tisíc ostrovov, podávaný s grilovanými kuracími prsiami alebo vajíčkom, praženými mandľami a cesnakovými krutónmi (3,7,8)**

*Green leaf salad with olives, cheese, thousand island dressing and served with grilled chicken breasts or egg, fried almonds and garlic croutons.*

**12,50 €**

250g **Zapekané špenátovo-ricottové lasagne ochutené cesnakom a syrom (1,3,7)**

*Ricotta - spinach lasagna flavored with garlic and cheese*

**11,90 €**

150g **Treska tmavá podávaná so zázvorovou kari omáčkou, osladenou passion fruit, fava fazuľou a brokolicovou tortičkou so sezamom a baklažánovým kaviárom (3,4,7,11)**

*Dark cod served with ginger curry sauce with passion fruit, Fava beans and broccoli tart with sesame seeds and aubergine caviar*

**14,90 €**

150g **Roláda z kuracieho stehna plnená gorgonzolovou fašou, ochutená marinovanou sušenou paradajkou, podávaná na cuketovom rizote s parmezánom (7,9)**

*Chicken leg roll stuffed with gorgonzola filling, supplemented with marinated sundried tomatoes and served on zucchini risotto with parmesan*

**11,90 €**

200g Konfitované bavorské koleno na cesnaku a koreňovej zelenine ťahané guinness pivom, podávané s ohrabkami s kyslou kapustou a slaninkou (9)

*Bavarian knee confit served on garlic and root vegetable with guinness, served with potatoes with sauerkraut and bacon*

12,70 €

250g Quesadillas s trhaným bravčovým mäsom a pečenou zeleninkou, sladkou kukuricou v sprievode salsy Pico de gallo (paradajkovo – cibuľková salsa) (1,3,7)

*Quesadillas baked with pulled pork and roasted vegetable, sweet corn with Pico de gallo salsa*

11,60 €

250g Rump steak sous-vide podávaný na omáčke z červeného vína s restovanými fazuľovými luskami a paprikou, pastrnákové pyrė (7)

*Rump steak served with red wine sauce, sautéed green beans and peppers, parsnip puree*

16,90 €

## DETSKÉ JEDLÁ

### KIDS MENU

---

80g/100g Vyprážené syr s hranolkami a tatárskou omáčkou (1,3,7)

*Fried cheese with French fries and „Tatar“ sauce*

6,50 €

80g/100g Kuracie prsia na masle podávané so zemiakovou kašou a kompótom podľa dennej ponuky (7)

*Chicken breast grilled on butter and served with potato mash and canned fruit by daily offer*

6,50 €

# PRÍLOHY

## SIDE DISHES

---

150g **Grilovaná zelenina**  
*Grilled vegetables*

4,20 €

120g **Zeleninový šalát podľa ponuky**  
*Vegetable salad as per daily offer*

3,20 €

# DEZERTY

## DESSERTS

---

80g **Crème brûlée** sprevádzané malinovým prachom a mangovým sorbetom (3,7)  
*Crème brûlée supplemented by raspberry dust and mango sorbet*

5,90 €

120g **Domáce palacinky** ochutené citrónovou kôrou, mazané Nutellou, striekané šľahačkou a zdobené čerstvým ovocím (1,3,5,7)  
*Homemade pancakes flavored by lemon peel with Nutella whipped cream and fresh fruits*

5,90 €

# ZOZNAM ALERGÉNOV

## ALLERGENS

---

- 1 Obilie obsahujúce glutén (pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut a vyšľachtené odrody z nich)  
*Grain containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut and bred varieties of them)*
- 2 Kôrovce a výrobky z nich  
*Crustaceans 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 products thereof*
- 6 Sója a výrobky z nej  
*Soybeans and products thereof*
- 7 Mlieko a výrobky z mlieka vrátane laktózy  
*Milk and dairy 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 siričitý a siričitany o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l (SO<sub>2</sub>)  
*Sulphur dioxides and sulphites 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*

Hovädzie mäso

*Beef*

Kuracie mäso

*Chicken*

Kačacie mäso

*Duck*

Belgicko

*Belgium*

Belgicko, Argentína

*Belgium, Argentina*

Slovensko

*Slovakia*

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 30. Apríla 2024.

*Menu is valid from 30<sup>st</sup> of April 2024.*

Šéfkuchár / *Chef*

Peter Semivan

---

## ĎAKUJEME A ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!

THANK YOU AND BON APETIT!

