



**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

---

- 50g Šľahaná pena z bravčových škvariiek  
s vajíčkovou mozaikou zdobená slaninovým chipsom (1,3,7,10)  
*Whipped pork crackling foam with egg mosaic decorated with bacon chips*
- 4,90€

# POLIEVKY

## SOUPS

---

- 0,25l Hráškový krém  
preferovaný mäťou sprevádzaný cream fresh (7)  
*Green pea cream with mint accompanied with cream fresh*
- 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

---

300g **Krémové hubové rizoto z lesných húb z Dolnej Strehovej, postavené na šalotke (1,3,7,8,9)**  
*Creamy mushroom risotto from forest mushrooms from Dolná Strehová, based on shallots*

**8,90 €**

150g **Steak zo žltoplutvého tuniaka pečený na praženom masle, podávaný na grilovanej sezónnej zelenine (4,7)**  
*Fresh yellowfin tuna steak baked in browned butter, served on grilled seasonal vegetables*

**15,90 €**

250g **Pečené baby kuriatko na masle s mandľovou drťou, podávané na špenátovom rizote ťahanom na bielom víne (1,3,6,7,8)**  
*Baked baby chicken on butter with almond crumbs, served on spinach risotto with white wine*

**13,90 €**

190g **Konfitované kačacie stehno podávané na cibulovom džeme ťahané červeným vínom podávané s lokšovou predstielkou plnenou slivkovým džemom (1,3,7)**  
*Confit duck leg served on onion jam marinated in red wine served with lox bedding filled with plum jam*

**14,90 €**

150g Hranolky preliate holandským syrom, trhaná krkovička na zaúdenom orechovom dreve (7)

*French fries topped with Dutch cheese, jerked pork neck smoked on walnut wood*

12,60 €

220g Bravčový korenistý tomahawk podávaný na kapustovo-jablkovom pyre, šťuchané zemiaky s pažítkou (7)

*Spicy pork tomahawk served on cabbage-apple puree, mashed potatoes with chives*

14,90 €

200g Pomaly ťahaná hovädzia roštenka (sous-vide), batátové pyre, podávané s glazovanou zeleninou (7)

*Slow-cooked roast beef (sous-vide), sweet potato puree, served with glazed vegetables*

18,10 €

## DETSKÉ JEDLÁ

### KIDS MENU

---

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

*Fried cheese with French fries and „ Tartar “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

---

120g Jemne smotanový trhanec so škoricovou emulziou, duplovaný jablkovo-zázvorovým džemom a višňovo-čokoládovou polevou (3,7)  
*Soft creamy pancake jerky with cinnamon emulsion, doubled with apple-ginger jam and cherry-chocolate glaze*

5,90 €

120g Domáca štrúdl'a podľa ponuky (3,7)  
*Homemade strudel by the order*

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 1. septembra.

*Menu is valid from 1st of September 2023.*

Šéfkuchár / *Chef*

Peter Semivan

---

## ĎAKUJEME A ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!

### THANK YOU AND BON APETIT!

