



*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.



# PREDJEDLÁ

## STARTERS

---

- 80g Pečené slivky v slaninovom kabátiku (10)  
fermentované v horčicovo-medovom dressingu a podávané  
na čerstvom šalátiku
- Baked plums fermented in honey-mustard dressing coated in bacon  
and served on a fresh vegetable salad*
- 5,90 €

# POLIEVKY

## SOUPS

---

- 0,25l Podľa dennej ponuky
- 2,90 €
- 0,25l Slepačí vývar so zeleninou a rezancami (1,3,7,9)  
*Chicken broth with vegetables and noodles*
- 2,90 €

# HLAVNÉ JEDLÁ

## MAIN COURSE

---

300g **Zemiakové gnocchi** podávané na hubovom ragú zjemnené suchým bielym vínom a parmezánom (1,3,7)

*Potato gnocchi served with mushroom ragout softened with white wine and parmesan*

**9,50 €**

150g/200g **Pečený filet z lososa** podávaný na kukurično-zemiakovom pyrú s maslovou omáčkou z kapary a chilli (4,7)

*Baked salmon served with corn-potato purre and butter sauce with capers and chilli*

**15,90 €**

200g/200g **Kačacie prsia Sous-vide** podávané s višňovou omáčkou a zemiakovými lokšami (1,3,7)

*Duck breast á la sous-vide served with cherry sauce and potato loaf*

**15,90 €**

200g/200g **Vyprážený bravčový rezeň** v panko strúhanke so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7)

*Fried pork cutlet coated in panko breadcrumbs served with potato mash and pickles*

**11,50 €**

200g/200g **Hovädzí rump steak** potretý bylinkovým maslom,  
podávaný s batátovými hranolkami a omáčkou podľa výberu  
(hubová/zo zeleného korenia) (7)

*Beef rump steak with herb butter served with sweetpotato fries and sauce  
by your choice (mushroom or green pepper sauce)*

**16,50 €**

150g/100g **Sendvič pastrami** s jemne nakrájaným hovädzím stehnom  
prekladaným čerstvou zeleninou a holandským syrom,  
ochutený majonézou, chilli a barbecue omáčkou (1,3,7)

*Beef pastrami with fresh vegetable and dutch cheese flavoured with  
mayonnaise, chilli and barbecue sauce*

**14,50 €**

150g/200g **Jelenie medailónky** pripravené na spôsob Sous-vide  
podávané na šípkovej omáčke so zemiakovými rosty (1,7)

*Dear medallions á la sous-vide served with rose hip sauce and potato rosty*

**19,50 €**

## DETSKÉ JEDLÁ

### CHILDREN MENU

---

80g/100g **Vyprážený syr** s hranolkami (1,3,7)

*Fried cheese with french fries*

**6,50 €**

80g/100g **Kurací prírodný rezník** podávaný s ryžou (7)

*Chickchen breast grilled and served with rice*

**6,50 €**

# PRÍLOHY

## SIDE DISHES

---

- 150g      **Grilovaná zelenina**  
*Grilled vegetables*
- 4,20 €
- 120g      **Zeleninový šalát podľa ponuky**  
*Vegetable salad according to the daily offer*
- 3,20 €

# DEZERTY

## DESSERTS

---

- 120g      **Horúce maliny so zmrzlinou a šľahačkou (7)**  
*Hot raspberries served with ice-cream and whipped cream*
- 5,90 €
- 120g      **Palacinky s nutelou a šľahačkou (1,3,7)**  
*Pancakes served with nutella and whipped cream*
- 5,90 €

# ZOZNAM ALERGÉNOV

## ALLERGENS

---

- 1 Obilie obsahujúce glutén (pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut a vylľachtené 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*

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 19. septembra 2022.

*Valid from 19th of September 2022.*

Šéfkuchár / *Chef*

Peter Semivan

---

## ĎAKUJEME A ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!

### THANK YOU AND BON APETIT!

