



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

80g **Carpaccio z troch druhov mäsa ochutené wasabi majonézou a sypané parmezánom, podávané s chlebovými krutónmi (1,3,7)**

Carpaccio trio (chicken breast, pork loin, beef leg) flavoured with wasabi mayonnaise, parmesan and served with croutons

5,40 €

POLIEVKY

SOUPS

0,35l **Hubová máčanka sprevádzaná kyslou smotanou, zdobená opraženou slaninkou a cibuľkou, podávaná so zemiakovou lokšou (1,3,7)**

Traditional mushroom sour soup with sour cream decorated with fried bacon and onion, served with potato lox

5,90 €

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

Chicken broth with vegetables and noodles

3,20 €

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSES

200g Cézar šalát originál – listový šalát, cézar omáčka (4,7)

Caesar salad

8,90 €

Kuracie prsia 80 g alebo varené vajíčko 2ks – doplatok 2,50 €

Add chicken breast or 2 boiled eggs – additional cost of 2,50 €

250g Zemiakové gnocchi s hubovým ragú zjemnené crème fraiche sypané strúhaným parmezánom (1,3,7)

Potato gnocchi with mushroom ragout served with crème fraiche and parmesan

9,90 €

200g Treska aljašská na curry omáčke s fazuľkovými luskami a šampiňónmi, podávaná s dusenou ryžou (4,7)

Alaska cod curry with green bean and mushroom served with rice

13,20 €

200g Kačacie prsia sous-vide s balzamikovým džúsom, pečené zemiaky na rozmaríne (7)

Duck breast sous-vide with balsamic juice and baked potatoes with rosemary

15,70 €

200g Bravčová panenka sous-vide podávaná s bryndzovým prelivom a ochutená slaninovým ragú, baby zemiaky (7)

Pork loin sous-vide served with traditional Slovak sheep cheese with bacon ragout and baby potatoes

13,50 €

200g Vyprážený bravčový / kurací rezeň podávaný
so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7,11)

Fried pork or chicken schnitzel served with potato mash and gerkin

12,90 €

250g Rump steak sous-vide zdobený cesnakovým maslom a
sprevádzaný brusnicovou omáčkou, zelerovo-smotanové pyré
(7,9)

*Rump steak sous-vide with garlic butter and cranberrie sauce with celery-
potato mash*

15,90 €

DETSKÉ JEDLÁ

KIDS MENU

80g/100g Vyprážený 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

180g Hruška marinovaná v červenom víne Cabernet Sauvignon, vložená do vanilkového krému a ozdobená mangovými slzami (1,3,7,8)
Pear marinated in red Cabernet Sauvignon wine served in vanilla cream served with mango tears

6,90 €

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, spelled, 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 (SO₂)
Sulphur dioxides and sulphites of concentration more than 10mg/kg or 10mg/l (SO₂)

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 17. Septembra 2024.

Menu is valid from 17th of September 2024.

Šéfkuchár / *Chef*

Peter Semivan

ĎAKUJEME A ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!

THANK YOU AND BON APETIT!

