

# Vitajte

v reštaurácii Hotela Aquatermal\*\*\*.

Tešíme sa, že svoj drahocenný čas trávite práve v našej spoločnosti. Veríme, že sa nám podarí naplniť všetky Vaše očakávania a spríjemniť chvíle strávené s nami pri chutnom jedle a kvalitnom regionálnom vínku.

Tím Hotela AQUATERMAL\*\*\*



## Studené predjedlá

80g Grilovaná foie gras  
s jablkovým pyrém a figou macerovanou v slivovici (7,90 €)

80g Údený losos<sup>1,3,4</sup>  
so špenátovou rolkou plnenou kôprovým tvarohom (7,90 €)

100g Vyprážené pirohy plnené údeným mäsom<sup>1,3,5</sup>  
a kyslou kapustou poliate upečenou slaninou (3,90 €)

## Polievky

0,25l Hovädzí vývar<sup>1,3,5,9</sup>  
s pečevnými haluškami a julien zeleninou (1,90 €)

0,25l Kačacia smotanová polievka<sup>1,3,7,9</sup>  
s hubovou taštičkou (3,50 €)

0,4l Pikantná držková polievka<sup>1,5</sup>  
so zemiakmi (2,50 €)



## Šaláty a bezmäsité jedlá

200g Listový šalát s varenou cviklou  
a domácim chrenom (3,50 €)

250g Jesenný šalát  
s jablkom a batátom (3,50 €)

100g/50g Vyprážený kozí syr s bielou plesňou <sup>1,3,7,10</sup>  
s domácou tatárskou omáčkou (6,90 €)

200g Talianske rizoto s tekvicou <sup>7</sup>  
a syrom mascarpone (4,50 €)



## Hlavné jedlá

200g/150g **Grilovaný zubáč**, <sup>4</sup>  
podávaný na zeleninovom kuskuse (12,90 €)

200g/150g **Pošírovaný losos** <sup>4</sup>  
s čiernou šošovicou varenou na kokosovom mlieku (12,90 €)

200g/150g **Pečené kuracie prsia supreme**  
na jesennom šaláte s pečenými gaštanmi (7,50 €)

150g/200g **Grilované bažantie prsia**, <sup>7</sup>  
podávané na tekvicovom pyrú s cviklovým ragú (9,90 €)

200g/250g **Grilovaná bravčová panenka**  
na papardelle s listovým špenátom a cesnakom (9,90 €)



200g/300g **Hovädzí steak na grile**  
s barbecue omáčkou a grilovanou zeleninou (16,50 €)

300g/200g **Ribeye steak,**<sup>7</sup>  
s rozmarínovým maslom  
a pečeným zemiakom v šupke (19,90 €)

200g **Jelení steak**  
s čili-čokoládovou omáčkou (16,50 €)

150g/100g **Divinové ragú**<sup>1,7,9</sup>  
s borievkami a rozmarínom  
podávané so slaninovým koláčom (8,50 €)



## Cestoviny

150g/200g **Mäsové ragú** <sup>1,5,7</sup>  
s gorgonzolovou omáčkou  
a makarónmi (9,50 €)

200g **Papardelle aglio olio pepperoncino** <sup>1,7</sup>  
cestoviny s olivovým olejom,  
cesnakom a čili papričkami (6,50 €)

## Slovenská kuchyňa

300g **Bryndzové halušky** <sup>1,7</sup>  
s opraženou slaninou (5,20 €)

300g **Pirohy plnené tvarohom** <sup>1,7</sup>  
s opraženou strúhankou na masle (5,20 €)

100g/300g **Údená krkovička na grile** <sup>1,7</sup>  
so syrokrémovými haluškami (6,60 €)





# 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. Sézamové semená a výrobky zo sezamových semien
12. Oxid syričitý a syričitany o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l (SO<sub>2</sub>)

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave.

Platbu kartou prosím hláste vopred.

Polovičné porcie účtujeme 70% z ceny jedál.

Jedálny lístok platí od 20. decembra 2017.

Šéfkuchár: Ľubomír Matejka