



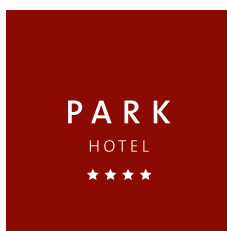
„Zo všetkých lások najúprimnejšia je láska k jedlu.“

G. B. Shaw

Milí hostia, výrokom slávneho dramatika som sa inšpiroval pri výbere jedál do nášho à la carte menu. Jedlá sú pre Vás pripravované s láskou, z čerstvých sezónnych surovín. Vychutnajte si delikatesy na Vašom tanieri doplnené o výber kvalitných vín. Verím, že PARK restaurant sa stane ideálnym miestom pre pozvanie Vašich priateľov a rodiny na prežitie príjemných chvíľ.

Želám Vám výnimočný kulinársky zážitok.

Vladimír Vavák
šefkuchár



PREDJEDLÁ

STARTERS

Hovädzie carpaccio, sladkokyslé huby, olivový chlieb Beef carpaccio with sweet & sour mushrooms, bread and olives Alergény / Allergens: 1, 3	50 g	5,50 €
Kačací parfait, chutney z rebarbory, orechový chlieb Duck liver parfait, rhubarb chutney, nut bread Alergény / Allergens: 1, 3, 7	80 g	5,50 €
Zapečený kozí syr s medom a pistáciami, cibulový kompót Goat cheese baked with honey and pistachios, onion compote Alergény / Allergens: 7	80 g	5,50 €

POLIEVKY

SOUPS

Slepačí vývar s mäsom, domácimi rezancami a zeleninou Julienne Chicken broth with meat, homemade noodles and vegetables Julienne Alergény / Allergens: 1, 3, 9	33 cl	2,70 €
Staroslovenská hubová polievka Classic Slovak mushroom soup Alergény / Allergens: –	33 cl	4,00 €
Polievka z dennej ponuky Soup from the daily offer	33 cl	2,50 €

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN DISHES

Jahňacie kolienko, ratatouille zelenina, omáčka z čierneho piva, tlačené zemiaky s cibuľkou a petržlenovou vňaťou Lamb knee, vegetable ratatouille, dark beer sauce, mashed potatoes with onion and parsley Alergény / Allergens: –	500 g	22,00 €
Konfitované hovädzie líčka v červenom víne, zemiakové pyré s pečeným cesnakom, cviklové pickles Confit veal cheeks in red wine, potato puree with roasted garlic, beetroot pickles Alergény / Allergens: 7	180 g	13,00 €
Chrbát z jeleňa, šípková omáčka s perníkom, domáce zemiakové placky Deer loin, rosehip sauce with gingerbread, homemade potato pancakes Alergény / Allergens: 1, 3	150 g	17,00 €
Bravčová sviečkovica v bylinkovej cruste, ragú z kuriatok, žemľový knedlík so slaninkou Herb crusted pork tenderloin, mushroom ragout, bacon bread dumpling Alergény / Allergens: 1, 3, 7	150 g	12,50 €
Kuracie prsia Supreme, zemiaky z popola s creme fraiche, omáčka zo sliviek Chicken breasts Supreme, ember baked potatoes with creme fraiche, plum sauce Alergény / Allergens: 7	250 g	9,50 €
Zaúdený losos s medom a zázvorom na bielej fazuli s mrkvou a chorizom Smoked salmon with honey and ginger on white beans with carrot and chorizo Alergény / Allergens: 7	150 g	12,00 €

RIZOTO

RISOTTO

Krémové paradajkové rizoto so zapečeným kozím syrom

350 g **7,50 €**

Creamy tomato risotto with baked goat cheese

Alergény / Allergens: 7

CESTOVINY

PASTA

Smotanové tagliatelle s dubákmi a kúskami restovanej sviečkovice

350 g **15,00 €**

Creamy tagliatelle with mushrooms and roasted tenderloin pieces

Alergény / Allergens: 1, 3, 7

ŠALÁTY

SALADS

Listový šalát so sušenými paradajkami, kaparmi, feta syrom a Parmskou šunkou

300 g **8,00 €**

Lettuce with sundried tomatoes, capers, feta cheese and Parma ham

Alergény / Allergens: 7

Miešaný šalát s medovo zázvorovým dressingom s grilovanými cherry paradajkami a kúskami lososa

300 g **12,00 €**

Mixed salad with honey-ginger dressing, grilled cherry tomatoes and salmon pieces

Alergény / Allergens: –

DEZERTY

DESSERTS

Šúľance so slivkami, makom a šľahačkou s badyánom

300 g **6,50 €**

Dumplings with plums, poppy seeds, whipped cream and star anise

Alergény / Allergens: 1, 3, 7

Pirohy obalené v orechoch, plnené belgickou čokoládou
s malinovým chutney

300 g **8,00 €**

Pasty covered in nuts, filled with belgian chocolate with raspberry chutney

Alergény / Allergens: 1, 3, 7

ALERGÉNY / ALLERGENS

- 1 obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich
cereals containing gluten (i. e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products thereof
- 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 arašidy a výrobky z nich
peanuts and products thereof
- 6 sójové zrná a výrobky z nich
soya beans and products thereof
- 7 mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy
milk and products thereof, including lactosis
- 8 orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
nuts which are almonds, walnuts, cashew, pecans, para nuts, pistachios, macadamia nuts and queensland nuts and products thereof
- 9 zeler a výrobky z neho
celery and products thereof
- 10 horčica a výrobky z nej
mustard and products thereof
- 11 sezamové semená a výrobky z nich
sesame seeds and products thereof
- 12 oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10mg/l
- 13 vlčí bôb a výrobky z neho
lupins and products thereof
- 14 mäkkýše a výrobky z nich
shellfish and products thereof

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

It is not recommended that not heat treated meat and raw eggs are consumed by children, pregnant women, nursing women and people with immune disorders.

Jedálny lístok zostavil šéfkuchár / Menu prepared by chef Vladimír Vavák
Ceny kalkulovala / Prices calculated by Gabriela Kojdiaková, F&B Manager
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave. / The weight of the meat is stated before cooking.
Ceny sú uvedené vrátane DPH / Stated prices include VAT
Jedálny lístok je platný od 1. 11. 2018 / Menu is valid from 1. 11. 2018