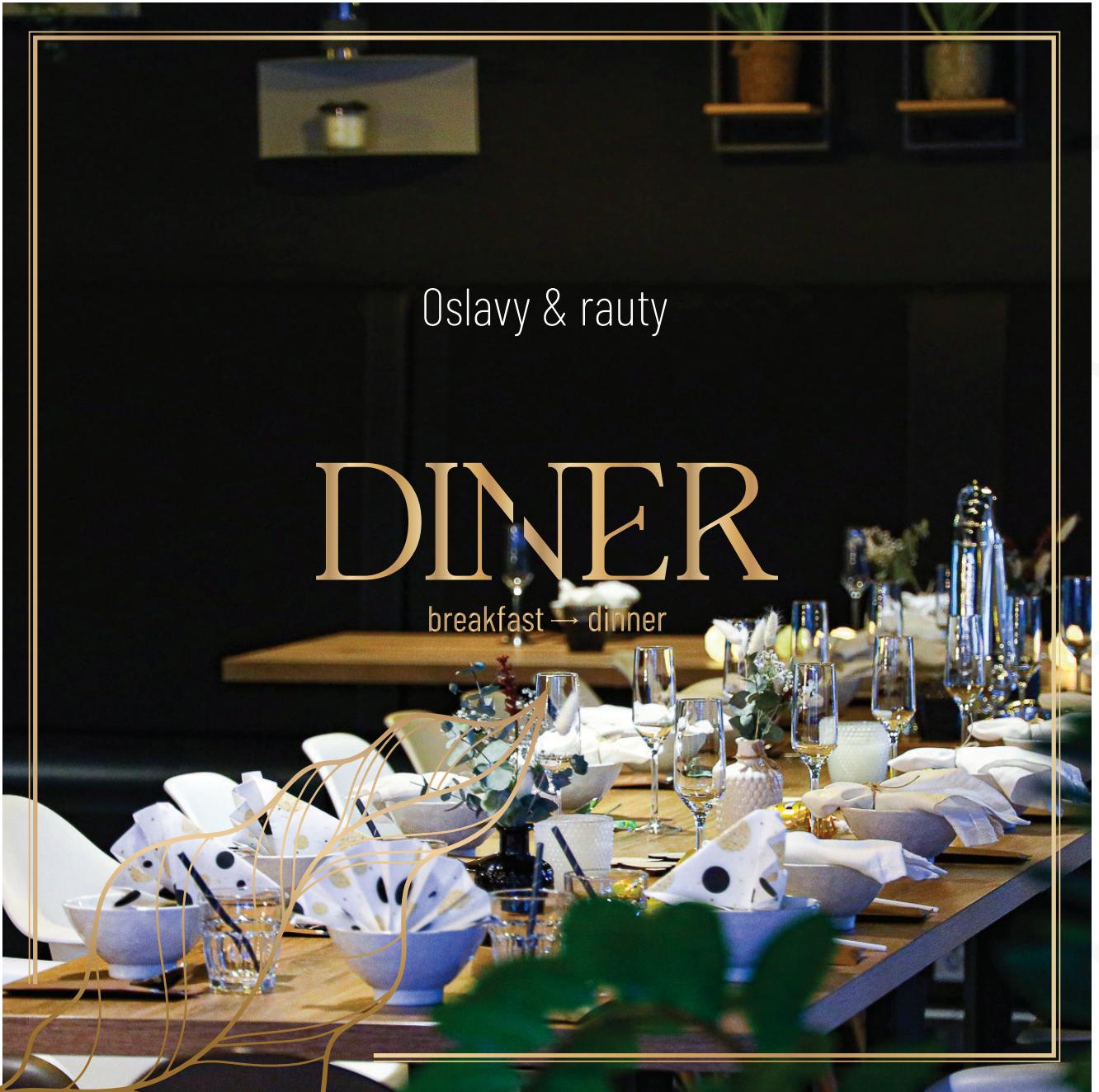


Oslavy & rauty

# DINER

breakfast → dinner



## Predjedlá

80g

Marinované plátky hovädzej sviečkovice, nakladaný kaleráb v červenom víne, strúhaný parmezán, rukolová pena

10,90€

80g

Jemne zaúdená kačacia pečen foie gras, hľuzovkový púder, šalátik z mikro bylínok

10,70€

80g

Tenké plátky kačacích prs, kapustový krém, malý škvarkový pagáč

10,70€

120g

Carpacio z repy gíogia, pyré z cvikle, bryndza, pečená zlatá repa s bylinkami

8,30€

100g

Jelenia paštéta, hruškové chutney s mango pyré, opekaný viacvrstvný chlieb

7,10€

20g

Domáca údená šunka, marinovaná zelenina, domáci chlieb, dip z čerstvého chrenu

5,90€

## Polievky

0,33l

Kohúti vývar s domácimi rezancami, zeleninou a mäsom

4,70€

0,33l

Krémová polievka z údeného lososa s citrusovým kaviárom

5,90€

0,33l

Kačací vývar s nakladanou koreňovou zeleninou a trhaným kačacím mäsom

5,90€

0,33l

Tekvicová krémová s kokosovým mliekom s orechovou krocketou a sakura mix

5,90€

## Hlavné jedlá

170g / 170g

Grilované kuracie prsia marinované s bylinkami, opekaná sezónna zelenina, parená ryža s ligurčekom, maslová omáčka, listový šalát

9,50€

200g / 180g

Po domácky pečené baby kurča, parená ryža s pažitkou, domáci ovocný kompót s estragónom, výpeková omáčka

13,10€

170g / 180g

Konfitované hovädzie líčka s koreňovou zeleninou, paštrnákové pyré, pečená baby karotka v pomarančovej šťave

13,10€

160g / 180g

Údená maslová ryba s morkou soľou, tlačené cviklové zemiaky so syrom Vršatec, citrónová omáčka

13,10€

100g

Jemne zaúdená bravčová panenka, restovaný listový špenát, zemiakový gratin so syrom, hlivová omáčka

10,70€

170g / 180g

Pomaly tiahnuté jelenie stehno, gratin z topinambur, šafranová omáčka, opekaná baby brokolica a pečená gíogia repa

13,10€

160g / 180g

Trhané hovädzie mäso marinované v BBQ omáčke, zemiakové rosti, uhorkové pappardele s kôprom a kyslou smotanou

10,70€

160g / 180g

Pečené kačacie prsia marinované s dúmbierom, cviklové pyré, pečená marinovaná repa, zemiaková štrúdl'a

13,10€

**DINER**  
breakfast — dinner

## Dezerty

100g

Medová tortička, karamelová omáčka,  
orechový krokant, glazované čučoriedky

5,90€

100g

Jablčnik s jahodou omáčkou  
a vanilkovou penou

5,90€

150g

Údené sezónne ovocie,  
jedlá čokoládová hĺina, ovocný sorbet

7,10€

120g

Rozbité čokoládové vajce, čokoládový mousse plnený  
omáčkou z vaječného líkeru, ovocie sušené mrazom

7,10€

**DINER**  
breakfast — dinner

## Studený raut

100g

Zmes slovenských syrov a syrových nítí  
dekorovaná orechmi a hroznom

5,80€

100g

Zmes kvalitných domácich  
údenín a paštét

13,10€

100g

Variácia sezónnej zeleniny

3,50€

100g

Hovädzí tatarák,  
2ks hrianky

9,80€

100g

Tartar z lososa pravého,  
2ks hrianky

9,80€

20g

Tartar z hlívy ustricovej,  
2ks hrianky

9,80€

Minimálna objednávka z jedného sortimentu je 10 porcií.

## Aperitív

- A1 - Hubert De Luxe s jahôdkou / Prosecco
- A2 - Ružové šumivé s ovocím
- A3 - Kir Royal (šumivé s Creme de Cassis)
- A4 - Ovocný destilát Original 52%
- A5 - Aperol Spritz
- A6 - Martini DRY s olivou

## Podmienky

- Cena zahŕňa APERITÍV.
- Cena zahŕňa základné slávnostné PRESTIERANIE (plátene obrúsky, reliéfneservítky, sviečky, malú kvetinovú výzdobu).
- Slávnostné menu musí obsahovať minimálne 3 chody (možnosť prinesenia si vlastných zákuskov a iných domácich špecialít).
- Vzhľadom na zložitosť a dobu prípravy slávnostného menu, je podmienkou jednotného menu pre všetkých hostí.
- Za uskladnenie a servírovanie vlastných produktov si účtujeme sumu 0,50€ /osoba/produkt (zákusky 0,50€ /osoba, syrové výrobky 0,50€ /osoba)
- Za konzumáciu vlastných alkoholických nápojov si účtujeme korkovné 8€/ osoba
- Cena zahŕňa prenájom miestnosti do 4 hodín počas konzumácie u nás zakúpených jedál a nápojov.
- Každá začatá hodina je účtovaná sumou 50€.
- Počas konzumácie slávnostného menu Vám poskytujeme zľavu na nápoje 10%.
- Detské jedlá účtujeme v sume 70% z ceny dospelých porcie, prípadne možnosť výberu z ala carte ponuky.

**DINER**  
breakfast — dinner

Slávnostné menu zostavil executive chef Karol Sklenár

# DINER

breakfest — dinner



martin**queue**