



BISTRO

Studené predjedlo / Cold Starter

100 g Hovädzí tatarák, fermentované šalátové uhorky, vaječná emulzia, šalátik z byliniek, cesnakový chlieb
Beef tartare, fermented pickled cucumbers, egg emulsion, herbal salad, garlic bread **14,90€**
A: 1, 3, 7

Polievky / Soups

0,33 l Silný kohútí vývar, kohútie mäso, domáce rezance, koreňová zelenina
Strong rooster broth, rooster meat, homemade noodles, root vegetables **5,90€**
A: 1, 3, 9

0,33 l Krém z lesných húb, zemiaková mrvenička, nakladaná hliva ustricovitá, kváskový chlieb
Forest mushroom cream soup, grated potato dough, pickled oyster mushrooms, sourdough bread **6,50€**
A: 1, 3, 7, 9

Teplé predjedlo / Hot Starter

120 g Bravčová krkovička pomaly grilovaná na drevenom uhlí, kváskový posúch, domáca čalamáda s kardamónom, majonéza s čiernym cesnakom
Charcoal-grilled pork neck, sourdough flatbread, homemade pickled vegetables with cardamom, black garlic mayonnaise **8,90€**
A: 1, 3, 7, 9

Hlavné jedlá / Main Course

200 g Grilovaný filet pstruha, zemiakový gratín, pastrnákový krém s kôprom, pečená biela fazuľa
Grilled trout fillet, potato gratin, parsnip cream with dill, roasted white beans **17,50€**
A: 3, 4, 7, 9

180 g Rolované kuracie stehno z kukuričného kurčaťa plnené špenátom a slaninou, nadýchané hráškové pyrė, pálené zemiaky, estragónové maslo
Rolled corn-fed chicken thigh stuffed with spinach and bacon, fluffy pea purée, seared potatoes, tarragon butter **15,90€**
A: 7, 9

150 g Steak z jelenej sviečkovice parfumovaný rozmarínom, vyprážaná zemiaková kroketka, karfiolové ragú s červenou šošovicou, ríbezľová omáčka
Rosemary-scented venison tenderloin steak, crispy potato croquette, cauliflower and red lentil ragout, redcurrant sauce **24,90€**
A: 1, 3, 7, 9

150 g Perkelt z teľacích líčok, nakladaná šalotka, krupicové halušky, kyslá smotana
Veal cheek pörkölt, pickled shallots, semolina dumplings, sour cream **18,90€**
A: 1, 3, 7, 9

200 g Teľací šnicel, zemiakový šalát s cibuľou a kyslou uhorkou
Veal schnitzel, potato salad with pickled cucumber and onion **18,90€**
A: 1, 3, 7

150 g Ovčia hrudka vyprážaná v panku strúhanke, mastené zemiaky s mladou cibuľkou, uhorková majonéza
Fried local ewe's cheese in panko breadcrumbs, buttered potatoes with spring onion, cucumber mayonnaise **14,50€**
A: 1, 3, 7

250 g Pirohy plnené tvarohom, kuriatka restované na prepálenom masle, espuma z medvedieho cesnaku, zemiakové chrumky
Dumplings filled with curd, sautéed chanterelle mushrooms in browned butter, wild garlic espuma, crispy potato chips **14,20€**
A: 1, 3, 7, 9

300 g Pappardelle s Bolognese omáčkou z kuracích stehien, Vršatec syr
Pappardelle with Bolognese sauce made from chicken thighs, Vršatec cheese **14,50€**
A: 1, 3, 7, 9

Šaláty / Salads

250 g Miešaný listový šalát, šalátová uhorka, mrkva, cherry paradajky, reďkovka, horčicový dressing, kroketky z kozieho syra, chrumkavý cesnakový chlieb
Mixed leaf salad, cucumber, carrot, cherry tomatoes, radish, mustard dressing, goat cheese croquettes, crispy garlic bread **14,50€**
A: 1, 3, 7, 10

250 g Miešaný listový šalát, šalátová uhorka, mrkva, cherry paradajky, reďkovka, horčicový dressing, grilované suprėme z kukuričného kurčaťa, chrumkavý cesnakový chlieb
Mixed leaf salad, cucumber, carrot, cherry tomatoes, radish, mustard dressing, grilled corn-fed chicken suprėme, crispy garlic bread **14,20€**
A: 1, 3, 7, 10

250 g Chrumkavý rímsky šalát, pečená slanina, čipsy, pošírované vajíčko, dip z cesnaku a slaných rýb, cesnakový chlieb
Crispy romaine lettuce, roasted bacon, chips, poached egg, garlic and salted fish dip, garlic bread **14,20€**
A: 1, 3, 4, 7

Dezerty / Desserts

150 g Cisársky trhanec s nakladanými višňami, limetkový krém, slaný karamel
Kaiserschmarrn torn pancake with sour cherries, lime cream, salted caramel **6,90€**
A: 1, 3, 7

120g Mrazený marhuľový krém s kúskami karamelu, jahodové želė, čokoládová mrvenička, nugátová pena s citrónom
Frozen apricot cream with caramel chunks, strawberry jelly, chocolate crumble, nougat foam with lemon **7,50€**
A: 1, 3, 7

Zoznam alergénov / Allergens List

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). *Cereals containing gluten.*
2. Kôrovce a výrobky z nich. *Crustaceans*
3. Vajcia a výrobky z nich. *Eggs.*
4. Ryby a výrobky z nich. *Fishes.*
5. Arašidy a výrobky z nich. *Peanuts.*
6. Sójové zrná a výrobky z nich. *Soybeans.*
7. Mlieko a výrobky z neho. *Milk.*
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské orechy a výrobky z nich. *Nuts*
9. Zeler a výrobky z neho. *Celery.*
10. Horčica a výrobky z nej. *Mustard.*
11. Sezamové semená a výrobky z nich. *Sesame seeds.*
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. *Sulfur dioxide.*
13. Vlčí bôb a výrobky z neho. *Lupins.*
14. Makkýše a výrobky z nich. *Molluscs.*

Vážení hostia, dovoľujeme si Vás upozorniť, že v zmysle Vyhlášky č. 125/2017 Z. z. MZ SR, ktorou sa dopĺňa vyhláška MZ SR č. 533/2007 o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v §9 odsek 8 je uvedené:

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

V bistre podávame: Hovädzí tatarák fermentované šalátové uhorky, vaječná emulzia, šalátik z byliniek, cesnakový chlieb .

Dodávateľa mäsa

- Hydinové mäso - Top - Farm Topoľnica SVK
- Bravčové mäso – Farma TIS Toporec SVK
- Hovädzie mäso – Farma TIS Toporec SVK
- Divinové mäso – Agro Farma Červený kameň
- Teľacie mäso – Farma Tis Salatín
- Rybie mäso – Rybník Východná

Ceny kalkulovala:

Mgr. Barbora Jurgovianová, F&B manažér
Zmluvné ceny sú uvedené vrátane DPH.

Jedálny lístok a nápojový lístok je platný od 7.5.2025