

### Predjedlá • Appetizers

<b>80g Hovädzí tatarák zaúdený na hoblinách zo slivkového dreva</b>	<b>14,70 €</b>
<i>Beef tartar smoked on plum wood chips</i>	
<b>180g Zemiakové placky s krémovými hubami</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Potato pancakes with cream mushrooms</i>	

### Polievky • Soups

<b>0,35l Ukrajinský boršč z dvoch druhov mäsa a s pampuškou</b>	<b>7,80 €</b>
<i>Ukrainian borscht cooked from two types of meat with bread "pampuška"</i>	
<b>0,35l Slovenská kapustnica s hriľami, klobásou a údeným mäsom</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Slovak „Kapustnica“- sauerkraut soup with mushrooms, sausage and smoked meat</i>	
<b>0,33l Silný kurací vývar s mäsom a rezancami</b>	<b>5,80 €</b>
<i>Rich chicken noodle soup</i>	
<b>0,33l Cesnaková polievka so syrom a krutónmi</b>	<b>5,80 €</b>
<i>Garlic soup with cheese and croutons</i>	

### Pirohy našej výroby • *Homemade pierogi (dumplings)*

<b>250g Sibírske pelmene (pirohy) plnené dvomi druhmi mäsa</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Siberian pelmeni (dumplings) filled with two types of meat</i>	
<b>250g Liptovské bryndzové pirohy so škvarkami</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Liptov pierogi (dumplings) filled with sheep cheese, topped with bacon pieces</i>	
<b>250g Ukrajinské vareníky s višňami a kyslou smotanou</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Ukrainian vareniky (dumplings) with cherries and sour cream</i>	
<b>Doporučujeme so zmrzlinou</b>	<b>2,80 €</b>
<i>Recommended with ice cream</i>	
<b>250g Čučoriedkové pirohy</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Blueberry dumplings</i>	
<b>Doporučujeme so zmrzlinou</b>	<b>2,80 €</b>
<i>Recommended with ice cream</i>	

## Cestoviny našej výroby • *Homemade pasta*

<b>350g Krémové Tagliatelle s údeným lososom</b> <i>Creamy Tagliatelle with smoked salmon</i>	<b>15,60 €</b>
<b>350g Tagliatelle s trhaným kačacím mäsom a parmezánom</b> Tagliatelle with shredded duck meat and parmesan cheese	<b>15,60 €</b>

## Hlavné jedlá • *Main courses*

<b>180g Viedenský teľací rezeň</b> <i>Wiener schnitzel</i>	<b>23,30 €</b>
<b>200g Bravčová panenka na grile s gnocchmi a hribovou omáčkou</b> <i>Grilled pork tenderloin with gnocchi and mushroom sauce</i>	<b>18,30 €</b>
<b>500g Pečené bravčové rebrá v pikantnej marináde s domácou marinovanou kapustou</b> <i>Oven baked pork ribs in spicy marinade with homemade marinated cabbage</i>	<b>19,80 €</b>
<b>400g Kováčova panvica</b> <b>(bravčové mäso, slanina, klobása, zemiaky, paradajky, cuketa, cibuľa)</b> <i>Blacksmith plate (pork meat, bacon, sausage, potatoes, tomatoes, zucchini, onion)</i>	<b>15,50 €</b>
<b>180g Kačacie prsia sous vide s blinom a jablkovým chutney</b> <i>Duck breast sous vide with „blin“ and apple chutney</i>	<b>18,50 €</b>
<b>240g Pstruh na grile z Demänovského rybníka</b> <i>Grilled trout from Demänova river</i>	<b>18,30 €</b>
<b>200g Kurací rezeň na grile</b> <i>Grilled chicken breast.</i>	<b>14,20 €</b>

## Bezmäsité jedlá • Vegetarian dishes

<b>350g Dubákové rizoto s parmezánom</b>	<b>14,80 €</b>
<i>Porcini mushroom risotto with parmesan</i>	
<b>120g Vyprážený údený syr</b>	<b>13,80 €</b>
<i>Fried smoked cheese</i>	

## Šaláty • Salads

<b>350g Cézar šalát</b>	<b>15,70 €</b>
<b>(rímsky šalát, kuracie mäso, vajce, krutóny, sardelový dresing)</b>	
<i>Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, egg, croutons and anchovy dressing)</i>	
<b>200g Miešaný šalát (ľadový šalát, paradajky, uhorky, cibuľa)</b>	<b>5,80 €</b>
<i>Vegetable salad (iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, onion)</i>	
<b>200g Domáca marinovaná kapusta s cviklou</b>	<b>5,80 €</b>
<i>Homemade marinated cabbage with beetroot</i>	

## Dezerty z našej kuchyne • Desserts from our kitchen

<b>120g Jablková štrúdl'a so šľahačkou</b>	<b>6,80 €</b>
<i>Apple strudel with whipped cream</i>	
<b>Doporučujeme so zmrzlinou</b>	<b>2,80 €</b>
<i>Recommended with ice cream</i>	
<b>180g Palacinky s horúcim domácim džemom</b>	<b>7,80 €</b>
<i>Crepes with hot homemade jam</i>	
<b>Doporučujeme so zmrzlinou</b>	<b>2,80 €</b>
<i>Recommended with ice cream</i>	
<b>200g Nadýchané tvarohové palacinky</b>	<b>7,80 €</b>
<i>Fluffy cottage cheese pancakes</i>	
<b>100g Crème Brûlée</b>	<b>6,80 €</b>
<i>Crème Brûlée</i>	
<b>30g Zmrzlina</b>	<b>2,80 €</b>
<i>Ice cream</i>	

## Prílohy • Side dishes

<b>150g Hranolky</b> French fries	<b>4,50 €</b>
<b>200g Varené zemiaky, Opekané zemiaky, Ryža</b> Boiled potatoes, Baked potato wedges, Rice	<b>3,80 €</b>
<b>200g Kapusta dusená na červenom víne</b> Cabbage stewed with red wine	<b>3,80 €</b>
<b>120g Karlovarské knedle</b> Carlsbad dumplings	<b>4,50 €</b>
<b>120g Zemiakové placky</b> <i>Potato pancakes</i>	<b>5,50 €</b>
<b>80g Bageta</b> <i>Baguette</i>	<b>2,50 €</b>

## Jedlá na objednávku • Food for order in advance

<b>1000g Hus pečená s jablkami, podávaná s dusenou kapustou a lokšami</b> <i>Oven roasted goose with apples served with stewed cabbage and potato pancakes</i>	<b>58,00 €</b>
<b>1000g Pečené prasiatko s kukuricou</b> <i>Oven roasted piglet with corn</i>	<b>44,00 €</b>
<b>za každych 100g navyac</b> <i>gramaž od 12kg • weight from about 12kg</i>	<b>4,40 €</b>
<b>1000g Pomaly pečené bravčové koleno s domácou marinovanou kapustou</b> <i>Slow - roasted pork knee with homemade marinated cabbage</i>	<b>28,00 €</b>

## Omáčky a pochutiny • *Sauces and condiments*

<b>70g Sweet chilli omáčka, Tatárska omáčka, Kečup, Horčica, Chren</b> <i>Sweet chilli sauce, Tartar sauce, Ketchup, Mustard, Horseradish</i>	<b>2,80 €</b>
<b>50g Domáci džem k palacinkám</b> <i>Homemade jam for pancakes</i>	<b>1,50 €</b>
<b>30g Parmezán, smotana kyslá</b> <i>Parmesan, Sour cream</i>	<b>2,80 €</b>

*Ohodnoťte náš kuchársky tím*

*google.com*



*tripadvisor.com*



*facebook.com*



***Prosíme Vás, upozornite obsluhujúci personál, ak ste alergickí na niektorý druh potravín.***

***Please inform the staff about any of your food allergies.***

## Miešané nápoje • *Cocktails*

0,24l Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, minerálna voda, pomaranč)	8,60 €
0,24l Campari Spritz (Prosecco, Campari, minerálna voda, pomaranč)	8,60 €
0,20l Cinzano rosé (Cinzano Bianco, tonic rosé, ovocie)	7,50 €
0,20l Crodino Spritz – no alcohol (Crodino, minerálna voda, pomaranč)	8,60 €
0,12l Kir Royal (Prosecco, Crème de Cassic)	8,60 €

## Teplé nápoje • *Hot beverages*

0,25l Čaj z čerstvého zázvoru <i>Ginger tea</i>	3,90 €
0,25l Čaj z čerstvej mäty <i>Fresh mint tea</i>	3,90 €
0,25l Čaj podľa ponuky <i>Tea according to offer</i>	2,80 €
0,04l „Bombardino“	6,00 €
0,24l Demänovský čaj s rumom a absinthom <i>„Demänovsky“ tea with rum and absinth</i>	6,20 €
0,15l Horúca čokoláda so šľahačkou <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	5,90 €

## Pivo sudové • *Draft beer*

0,5l Pilsner Urquell 12°	4,20 €
0,3l Pilsner Urquell 12°	3,00 €
0,5l Šariš 10°	3,70 €
0,3l Šariš 10°	2,80 €
0,5l Radegast Ryze Hořká 12°	4,00 €
0,3l Radegast Ryze Hořká 12°	2,80 €
0,5l Šariš tmavý • <i>dark</i>	3,70 €
0,3l Šariš tmavý • <i>dark</i>	2,80 €
0,5l Birell, Radler nealko Pomelo- Grep <i>non alcoholic</i>	3,70 €
0,3l Birell, Radler nealko Pomelo- Grep <i>non alcoholic</i>	2,80 €

## Pivo fľaškové • *Beer in a bottled*

0,5l Pilsner Urquell 12° fľaškové • bottled	4,00 €
0,5l Birell nealkoholické • <i>non alcoholic</i> fľaškové • bottled	3,70 €

## Likéry • *Liquers*

0,04l Demänovka	4,10 €
0,04l Tatratea 52%	4,60 €
0,04l Jägermeister	4,60 €
0,04l Becherovka	4,10 €

## Liehoviny • *Spirits*

0,04l Vodka Beluga	7,50 €
0,04l Vodka Ruský Štandard	4,70 €
0,04l Vodka Finlandia	4,70 €
0,04l Vodka Absolut Blue	4,60 €
0,04l Vodka s Horcom	4,60 €
0,04l Spiš Originál - Borovička	3,90 €
0,04l Borovička Slovenská	3,50 €
0,04l Gin Beefeater	4,00 €
0,04l Gin Bombay	5,00 €
0,04l Hruškovica Jelínek	4,50 €
0,04l Hruškovica Vilmos	4,70 €
0,04l Slivovica Gazdovská 52%	4,70 €
0,04l Rum Diplomatico	9,30 €
0,04l Rum Zacapa 23 yo	9,90 €
0,04l Rum Matusalem Reserva	5,00 €
0,04l Rum (Um Tuzemský)	3,50 €
0,04l Rum Don Papa 7 yo	8,20 €

## Whisky a Brandy • *Whiskey and Cognac*

0,04l Chivas Regal 12 YO	6,10 €
0,04l Jameson	5,00 €
0,04l Jack Daniels	5,30 €
0,04l Tullamore dew	5,00 €
0,04l Karpatské Brandy Špeciál	6,10 €
0,04l Hennessy X.O.	18,50 €

## Nealkoholické nápoje • *Soft Drinks*

0,25l Pepsi Cola, Mirinda, 7up, Targa Florio	2,90 €
0,25l Lipton peach, Lipton citrus	2,90 €
0,50l Kofola čapovaná	3,50 €
0,30l Kofola čapovaná	2,30 €
0,20l Rauch fruit juice / Granini juice	2,90 €
0,33l Sprite, My Tea	2,90 €
0,25l Schweppes tonic	2,90 €
0,25l Red bull	4,40 €
0,75l Voda s citrónom a mäťou • <i>Lemon and Mint water</i>	2,90 €
0,33l Mattony • <i>Spring water</i>	2,60 €

## Káva • *Coffee*

7g Turecká káva • <i>Turkish coffee</i>	4,50 €
7g Ristretto, Espresso, Lungo	3,30 €
7g Cappuccino	3,90 €
7g Viedenská káva • <i>Viennese coffee</i>	4,10 €
7g Latte Machiato	4,40 €
20g Šľahačka • <i>Whipped cream</i>	1,50 €

# ČAJOVÁ CEREMÓNIA • TEA CEREMONY

Kolekcia kvalitných sypaných čajov sa u nás podáva klasickým anglickým spôsobom s mliekom a džemom. Čaj servírujeme v originálnom čajníku z karlovarskeho porcelánu.

V čaji boli objavené blahodarne a liečivé účinky. Naše výnimočné chute sypaných čajov

odporúčame na : posilnenie organizmu, lepšie sústredenie, odstránenie únavy, pôsobia

antibakteriálne, ovplyvňujú zdravie tráviaceho traktu.

*A collection of quality loose teas is served in the classic English way with milk and jam.*

*Tea served in an original teapot made of Carlsbad porcelain. Beneficial healing effects*

*have been discovered in tea. We recommend our exceptional flavors of loose teas to: strengthen*

*the body, better concentration, eliminate fatigue, help eliminate bacteria, better the health*

*of the digestive tract.*

<b>0,25l čajová ceremónia • Tea pot</b>	<b>4,80 €</b>
<b>0,75l čajová ceremónia • Tea pot</b>	<b>7,80 €</b>
<b>1,50l Samovar</b>	<b>15,60 €</b>

## **Čierny čaj • Black tea**

### **Darjeeling**

*Darjeeling*

**Alpský punč** (jablko, škorica, listy orecha, kvety pomaranča)

*Alpine punch (apples, cinnamon, walnut leaves, orange flowers)*

**Havajský koktail** (papája, ananás, kvety nechtíka, hrozienka)

*Hawaii cocktail (papaya, pineapple, marigold flowers, raisins)*

**Viedenská čokoláda** (biela čokoláda, kôra stromu)

*Viennese chocolate (white chocolate, treebark)*

**Višňa** (Vietnamské višne)

*Sour cherry Vietnamese cherries)*

## **Zelené čaje • Green tea**

### **Zelený čaj**

*Green tea*

### **Zelený čaj s jazminom**

*Green tea with jasmine*



## Ovocné čaje • *Fruit teas*

**Čučoriedka** (čučoriedka s bazou, čierne a červené ribezle, jahody)  
*Blueberries (blueberries, elderflower, black and red currant, strawberry)*  
**Brusnicový krém** (brusnice, černice, biela čokoláda)  
*Cranberry cream (cranberries, blackberries and white chocolate)*

## Aromatizované miešané čaje • *Aromatised mixed tea*

**Iskra šampanského** (čierny a zelený čaj, nevädza, ruža, lesné jahody)  
*Spark of Champagne (black and green tea, cornflower, rose, wild strawberries)*  
**Vášeň** (ananás, marhule, lupene ruží)  
*Passion (pineapple, apricots, rose petals)*

## Bylinkové čaje • *Herbal teas*

**Lipa malolistá** (kvet lipy, zmes kvetov bazy čiernej)  
*Linden (linden blossom, black elderberry flowers)*  
**Mužná sila** (zázvor, fazuľové šupky, imelo, kardamon, kôra citrónu, jablko, škorica, roibos, čierna baza)  
*Man's power (ginger, bean peelings, mistletoe, cardamom, lemon peel, apple, cinnamon, roibos, black elderberry)*  
**Tatranská lúka** (rumanček, mäta, ibištek, šípka)  
*Tatra meadow (chamomile, mint, hibiscus, rosehip)*

## **Predjedlá • Appetizers**

- 80g Hovädzí tatarák zaúdený na hoblinách zo slivkového dre A1,3,7,10  
Beef tartare smoked on plum wood
- 180g Zemiakové placky s krémovými hubami A1,3,7  
*Potato pancakes with cream mushrooms*

## **Polievky • Soups**

- 0,35 l Ukrajinský boršč z dvoch druhov mäsa A7  
"Borsch" Ukrainian beetroot soup from two types of meat
- 0,35 l Slovenská kapustnica s hříbami, klobásou a údeným mäsom A7  
Slovakian sauerkraut soup with mushrooms, sausage and smoked meat
- 0,33 l Silný kurací vývar s mäsom a rezancami A1,3,9  
Rich chicken broth with meat and noodles
- 0,33 l Cesnaková polievka so syrom a krutónmi A1,3,7,9  
Garlic soup with cheese and **croutons**

## **Pirohy našej výroby • Homemade pierogies (dumplings)**

- 250g Sibírske pelmene (pirohy) plnené dvomi druhmi mäsa A1,3,7  
Siberian pelmeni (dumplings) filled with two types of meat
- 250g Liptovské bryndzové pirohy so škvarkami A1,3,7  
Liptov pierogies (dumplings) filled with sheep cheese, bacon pieces
- 250g Ukrajinské vareníky s višňami a kyslou smotanou A1,3,7  
*Ukrainian vareniky (dumplings) with cherries and sour cream*
- 250g Čučoriedkové pirohy A1,3,7  
Blueberry (dumplings) filled

## **Cestoviny našej výroby • Homemade pasta**

- 350g Krémové Tagliatelle s údeným lososom A1,3,4,,7  
*Creamy Tagliatelle with smoked salmon*
- 350g Tagliatelle s trhaným kačacím mäsom a parmezánom A1,3,7  
Tagliatelle with shredded duck meat and parmesan cheese

## **Hlavné jedlá • Main courses**

- 200g Beef Tagliata (surové plátky z hovädzieho roštenca servírované na rozpalenej panvičke) s bagetou  
*Beef Tagliata (slices of beef roast served on a hot pan) with a baguette*
- 180g Viedenský teľací rezeň s viedenským zemiakovým šalátom A1,3,7  
Wiener schnitzel with Viennese potato salad
- 200g Bravčová panenka na grile s gnocchmi a hříbovou omáčkou A1,3,7  
*Grilled pork tenderloin with gnocchi and mushroom sauce*
- 500g Pečené bravčové rebrá v pikantnej marináde s domácou marinovanou kapustou A1,3,7  
*Oven baked pork ribs in spicy marinade with homemade marinated cabbage*
- 500g Kováčova panvica A1,3,7  
(bravčové mäso, slanina, klobása, zemiaky, paradajky, cuketa, cibuľa)  
Blacksmith skillet  
(pork meat, bacon, sausage, potatoes, tomatoes, zucchini, onion)
- 350g Flambovaná hydinová pečeň s cibuľou, podávaná na panvici s bagetou A1  
Flambéed poultry liver with onion, served with baguette
- 180g Kačacie prsia sous vide s blinom a jablkovým chutney A1,3,7  
*Duck breast sous vide with „blin“ and apple chutney*
- 240g Pstruh na grile z Demänovského rybníka A4,7

Grilled trout from Demänova river

- 200g Kurací rezeň na grile A1,3,7  
Grilled chicken breast
- 300g Jahňacie kotlety na grile s gratinovanými zemiakmi A1,3,7  
*Lamb chops on the grill with potatoes au gratin*

## **Bezmäsité hlavné jedlá • Vegetarian dishes**

- 350g Dubákové rizoto A7  
Porcini mushroom risotto
- 120 g Vyprážený údený syr A1,3,7  
Fried smoked cheese

## **Šaláty • Salads**

- 350g Cézár šalát A1,3,4,7  
(rímsky šalát, kuracie mäso, slanina, vajce, krutóny, sardelový dresing)  
Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, bacon, egg, croutons and anchovy dressing)
- 200g Miešaný šalát (ľadový šalát, paradajky, uhorky, cibuľa)  
Mixed vegetable salad (iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, onion)
- 200g Domáca marinovaná kapusta s cviklou *Homemade marinated cabbage with beetroot*

## **Prílohy • Side dishes**

- 200g Varené zemiaky  
Boiled potatoes
- 200g Opekané zemiaky  
Baked potato wedges
- 150g Hranolky  
French fries
- 200g Ryža/Rice A1
- 150g Kapusta dusená na červenom víne  
Cabbage with red wine jus
- 120g Zemiakové placky A1,3,7
- 100g Chlieb A1  
Fresh Bread
- 80g Bageta A1

#### **Omáčky a pochutiny • Sauces and condiments**

- 70g Hubová omáčka A7  
Mushroom sauce
- 70g Omáčka zo zeleného korenia A7  
Green pepper sauce
- 70g Tatárska omáčka A3,7,10  
Tartar sauce
- 70g Kečup  
Ketchup
- 70g Horčica A10  
Mustard
- 70g Chren  
Horseradish

#### **Dezerty • Desserts**

- 200g Palacinky s horúcim domácim džemom a šľahačkou A1,3,7  
Pancakes with hot homemade jam and whipped cream
- 120g Jablková štrúdl'a so šľahačkou A1,3,7
- 200g Nadýchané tvarohové palacinky A1,3,7  
Apple strudel with whipped cream
- 100g Crème Brûlée A3,7  
Crème Brûlée
- 30g Zmrzlina A3,7  
Ice cream

#### **Jedlá na objednávku • Food for order in advance**

- 1000g Hus pečená s jablkami, podávaná s dusenou kapustou a lokšami  
*Oven roasted goose with apples served with stewed cabbage and potato pancakes*
- 1000g Pečene prasiatko s kukuricou  
*Oven roasted piglet with corn*
- 1000g Pomaly pečené bravčové koleno s domáco marinovanou kapustou  
*Slow - roasted pork knee with homemade marinated cabbage*

**Všetky informácie ohľadom zloženia jedál dostanete priamo u Vášho obsluhujúceho čašníka.**

**All information regarding meal content you can get by our waiter.**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obilniny obsahujúce lepok<br/>(t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)</li> <li>2. Kórovce a výrobky z nich</li> <li>3. Vajcia a výrobky z nich</li> <li>4. Ryby a výrobky z nich</li> <li>5. Arašidy a výrobky z nich</li> <li>6. Sójové zrná a výrobky z nich</li> <li>7. Mlieko a výrobky z neho             <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Orechy - mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich</li> </ol> </li> <li>9. Zeler a výrobky z neho</li> <li>10. Horčica a výrobky z nej</li> <li>11. Sezamové semená a výrobky z nich</li> <li>12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/l</li> <li>13. Vlčí bôb a výrobky z neho</li> <li>14. Mäkkýše a výrobky z nich</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cereals containing gluten</li> <li>2. Crustaceans</li> <li>3. Eggs &amp; its products</li> <li>4. Fish &amp; its products</li> <li>5. Peanuts &amp; its products</li> <li>6. Soybeans &amp; its products</li> <li>7. Milk &amp; its products</li> <li>8. Nuts &amp; its products</li> <li>9. Celery &amp; its products</li> <li>10. Mustard &amp; its products</li> <li>11. Sesame seeds &amp; its products</li> <li>12. Sulphur dioxide and sulphites</li> <li>13. Lupin &amp; its products</li> <li>14. Molluscs &amp; its products</li> </ol> |
|--|--|

#### **Dezerty z našej kuchyne • Desserts from our kitchen**