

Predjedlo • *Appetizer*

80g Hovädzi tatarák, zaúdený na hoblinách zo slivkového dreva **14,70 €**
Smoked beef tartar

Polievky • *Soups*

0,35l Silný kurací vývar s mäsom, rezancami a zeleninou **6,00 €**
Rich chicken broth with meat, noodles and vegetables

0,35l Ukrajinský boršč z dvoch druhov mäsa s pampuškami **8,00 €**
Ukrainian borscht cooked from two types of meat with pampušky

0,35l Polievka podľa dennej ponuky **7,60 €**
Soup of the day

Pirohy našej výroby • *Homemade pierogi (dumplings)*

Servírujeme s kyslou smotanou • *Served with sour cream*

250g Sibírske pelmene (pirohy) plnené dvomi druhmi mäsa **14,50 €**
Siberian pelmeni (dumplings) filled with two types of meat

250g Liptovské bryndzové pirohy so škvarkami **14,50 €**
Liptov pierogi (dumplings) filled with special sheep cheese, topped with pork cracklings

250g Čučoriedkové pirohy **14,50 €**
Blueberry (dumplings)

250g Pirohy podľa dennej ponuky **14,50 €**
Homemade pierogi (dumplings)

Doporučujeme so zmrzlinou **2,80 €**
Recommended with ice cream

Cestoviny našej výroby • *Homemade pasta*

350g Tagliatelle s trhaným kačacím mäsom a parmezánom **15,60 €**
Tagliatelle with pulled duck meat and parmesan

Hlavné jedlá • *Main courses*

200g	Beef Tagliata (surové plátky z hovädzieho roštenca servírované na rozpálenej panvičke) <i>Beef Tagliata (raw slices of roast beef meat served on a hot skillet)</i> Do porúčujeme omáčku <i>Recommended sauce</i>	19,30 €
40g	Cesnakovú, alebo z farebného korenia <i>Garlic sauce or coloured pepper sauce</i>	2,80 €
180g	Konfitované kačacie stehno s lokšou a kapustou dusenou na červenom víne <i>Confit duck leg served with cabbage and Lokša (potato pancake) stewed in red wine</i>	19,80 €
180g	Viedenský tel'ací rezeň <i>Wiener schnitzel</i>	23,30 €
240g	Pstruh na grile z Demänovského rybníka <i>Grilled trout from the local pond - Demänova</i>	19,80 €
200g	Kurací steak so slaninou s krémovými baby zemiakmi, hubami a špenátom <i>Chicken steak with bacon with creamy potatoes, mushrooms and spinach</i>	19,50 €
200g	Bravčová panenka na grile s kuriatkovým rizotom <i>Grilled pork tenderloin, with Chanterelle Risotto</i>	18,30 €
500g	Kováčova panvica (bravčové mäso, slanina, klobása, zemiaky, paradajky, cuketa, cibuľa) <i>Blacksmith's skillet</i> <i>(bacon, sausage, potatoes, tomatoes, zucchini, onion)</i>	17,80 €

Bezmäsité jedlá • *Vegetarian dishes*

350g	Krémové rizoto s kuriatkami a parmezánom <i>Chanterelle risotto with parmesan</i>	16,00 €
120g	Údený syr z liptovského salaša vyprážený v kukuričných lupienkoch s tatárskou omáčkou <i>Smoked cheese from a Liptov sheep farm deep fried in cornflakes, with tartar sauce</i>	13,80 €

Šaláty • Salads

350g	Cézar šalát (rímsky šalát, kuracie mäso, vajce, krutóny, sardelový dresing) <i>Caesar salad</i> (Romaine lettuce, chicken, egg, croutons, anchovy dressing)	15,70 €
200g	Miešaný šalát (Padový šalát, paradajky, uhorky, cibuľa) <i>House salad</i> (Lettuce, tomatoes, cucumbers, onion)	5,80 €
200g	Domáca marinovaná kapusta s červenou repou <i>Homemade marinated cabbage with beetroot</i>	4,50 €

Dezerty z našej kuchyne • Desserts from our kitchen

120g	Jablková štrúdl'a so šľahačkou <i>Apple strudel with whipped cream</i> Doporučujeme so zmrzlinou <i>Recommended with ice cream</i>	6,80 € 2,80 €
180g	Palacinky s horúcim domácim džemom <i>Pancakes with hot homemade jam</i> Doporučujeme so zmrzlinou <i>Recommended with ice cream</i>	7,80 € 2,80 €
100g	Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	6,80 €
30g	Zmrzlina <i>Ice cream</i>	2,80 €

Prílohy • Side dishes

150g	Hranolky <i>French fries</i>	4,50 €
200g	Varené zemiaky, Opekané zemiaky, Ryža <i>Boiled potatoes, Baked potato wedges, Rice</i>	3,80 €
150g	Kapusta dusená na červenom víne <i>Cabbage stewed with red wine</i>	3,80 €
120g	Karlovarské knedle <i>Carlsbad dumplings</i>	4,50 €
	Lokša <i>Potato pancakes</i>	3,90 €
50g	Chlieb <i>Bread</i>	1,50 €

Špeciálna ponuka • Special offer
objednávka 24 hodín vopred • Needs to be ordered 24hr in advance

1000g Hus pečená s jablkami, podávaná s dusenou kapustou a lokšami	58,00 €
za každých 100g extra váhy príplatok	5,80 €
<i>Oven roasted goose with apples, served with stewed cabbage and potato pancakes, for every 100g of extra weight charges apply</i>	
1000g Prasiatko pečené s grilovanou kukuricou	44,00 €
za každých 100g extra váhy príplatok	4,40 €
<i>Oven roasted piglet with grilled corn</i> <i>gramáž od 12kg • weight approximately from 12kg</i>	

Omáčky a pochutiny • Sauces and condiments

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

Ohodnot'te náš kuchársky tím
Please rate our culinary team

google.com



tripadvisor.com



facebook.com



Prosíme Vás, upozornite náš obsluhujúci personál, ak ste alergickí na niektorý druh potravín.
Please inform our colleagues about any of your food allergies.

Miešané nápoje • Cocktails

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

Teplé nápoje • Hot beverages

0,20l	Čaj z čerstvého zázvoru <i>Ginger tea</i>	3,90 €
0,20l	Čaj z čerstvej mäty <i>Fresh mint tea</i>	3,90 €
0,20l	Čaj podľa ponuky <i>Tea according to offer</i>	2,80 €
0,20l	Demänovský čaj s rumom a absinthom <i>„Demänovsky“ tea with rum and absinth</i>	6,20 €

Pivo sudové • Draft beer

0,50l	Pilsner Urquell 12°	4,50 €
0,30l	Pilsner Urquell 12°	3,00 €
0,50l	Šariš 10°	3,70 €
0,30l	Šariš 10°	2,80 €
0,50l	Radegast Ryze Hořká 12°	4,20 €
0,30l	Radegast Ryze Hořká 12°	2,80 €
0,50l	Šariš tmavý • <i>dark</i>	3,70 €
0,30l	Šariš tmavý • <i>dark</i>	2,80 €
0,50l	Rezané pivo • <i>half and half</i>	5,60 €
0,50l	Birell, Radler nealko Pomelo- Grep <i>non alcoholic</i>	3,70 €
0,30l	Birell, Radler nealko Pomelo- Grep <i>non alcoholic</i>	2,80 €

Pivo fľaškové • Beer in a bottled

0,50l	Pilsner Urquell 12° fľaškové • <i>bottled</i>	4,00 €
0,50l	Birell nealkoholické • <i>non alcoholic fľaškové • bottled</i>	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,	2,90 €
0,25l	Lipton peach, Lipton citrus	2,90 €
0,20l	Granini juice	2,90 €
0,33l	Sprite	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	Mattoni • <i>Spring water</i>	2,60 €
0,50l	Kofola	4,00 €
0,30l	Kofola	2,40 €

Káva • *Coffee*

7g	Ristretto, Espresso, Lungo	3,30 €
7g	Cappuccino	3,90 €
7g	Viedenská káva • <i>Viennese coffee</i>	4,10 €
7g	Caffe macchiato	3,90 €
7g	Latte Machiato	4,40 €
7g	Zalievaná káva • <i>Potted coffe</i>	3,90 €
14g	Flat white	6,00 €
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.

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

Čierny čaj • *Black tea*

Darjeeling

Darjeeling

Alpský punč (jablko, škoric, 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, škoric, rooibos, čierna baza)

Man's power (ginger, bean peelings, mistletoe, cardamom, lemon peel, apple, cinnamon, rooibos, 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

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 hribami, 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 Čučoriedkové pirohy A1,3,7
Blueberry (dumplings) filled

Cestoviny našej výroby • Homemade pasta

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 rozpálenej panvičke) s bagetou
Beef Tagliata (slices of beef roast served on a hot pan) with a baguette
Doporučujeme omáčku
Recommended the sauce
40g Cesnakovú, alebo z farebného korenia
Garlic or colored pepper
180g Kačacie prsia sous vide s blinom a jablkovým chutney A1,3,7
Duck breast sous vide with „blin“ and apple chutney
180g Viedenský telací rezeň A1,3,7
Wiener schnitzel
240g Pstruh na grile z Demänovského rybníka
Grilled trout from Demänova river
200g Kurací rezeň na grile A7
Grilled chicken breast.
200g Kurací rezeň A1,3,7
Fried chicken chop
200g Bravčová panenka na grile s gnocchmi a hribovou omáčkou A1,3,7
Grilled pork tenderloin with gnocchi and mushroom sauce

Prílohy • Side dishes

150g Hranolky
French fries
200g Varené zemiaky, Opekané zemiaky, Ryža
Boiled potatoes, Baked potato wedges, Rice
200g Kapusta dusená na červenom vine
Cabbage stewed with red wine
80g Bageta A1
Baguette
50g Chlieb A1
Bread

400g Kováčova panvica
(bravčové mäso, slanina, klobása, zemiaky, paradajky, cuketa, cibuľa)
Blacksmith plate (pork meat, bacon, sausage, potatoes, tomatoes, zucchini, onion)
1000g Pomaly pečené bravčové koleno s domácou A10
marinovanou kapustou
Slow - roasted pork knee with homemade marinated cabbage

Bezmäsité jedlá • Vegetarian dishes

350g Dubákové rizoto s parmezánom A7
Porcini mushroom risotto with parmesan
120g Vyprážaný údený syr s tatarskou omáčkou s kurkumom A1,3,7
Fried smoked cheese
350g Grilovaná zelenina na panvičke

Šaláty • Salads

350g Cezar šalát A1,3,7
(rímsky šalát, kuracie mäso, vajce, krutóny, sardelový dresing)
Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, egg, croutons and anchovy dressing)
200g Miešaný šalát (ľadový šalát, paradajky, uhorky, cibuľa) A10
Vegetable salad (iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, onion)
200g Domáca marinovaná kapusta s cviklou
Homemade marinated cabbage with beetroot
200g Korejský mrkvový šalát

Dezerty z našej kuchyne • Desserts from our kitchen

200g Nadýchané tvarohové palacinky A1,3,7
Fluffy cottage cheese pancakes
120g Jablková štrúďa so šľahačkou A1,3,7
Apple strudel with whipped cream

Jedlá na objednávku • Food for order in advance

1000g Hus pečená s jablkami, podávaná s dusenou kapustou a lokšami A10
Oven roasted goose with apples served with stewed cabbage and potato pancakes
1000g Pečene prasiatko s kukuricou A10
Oven roasted piglet with corn
za každých 100g naviac

Omáčky a pochutiny • Sauces and condiments

70g Sweet chilli omáčka, Tatárska omáčka, Kečup, Horčica, Chren A7,A10
Sweet chilli sauce, Tartar sauce, Ketchup, Mustard, Horseradish
50g Domáci džem k palacinkám
Homemade jam for pancakes
30g Parmezán, smotana kyslá A7
Parmesan, Sour cream

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

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

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