



# ***Kuchárska kniha***

*Ski & Wellness Residence Družba*





Vitajte a ochutnajte jedlá z našej kuchárskej knihy Ski & Wellness Residence Družba, kde pre Vás pripravujeme jedlá podľa tradičných receptúr rakúsko-uhorskej kuchyne. Táto kychyňa bola pestrou zmesou nemeckého, maďarského, českého, slovenského, židovského, rumunského, talianskeho či poľského jedla.

V roku 1870 bola v Budapešti vydaná kuchárska kniha s 1500 receptami v slovenskom jazyku s názvom "Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči". Zostavil ju a vydal Ján Babilon, majiteľ reštaurácie v Budapešti. Dielo takéhoto druhu vďaka usilovnej práci Jána Babilona dostalo Slovensko na mapu európskej odbornej a kultúrnej sféry a kulinárstva. A Vy, vážení hostia, máte možnosť vychutnať si jedlá z tejto knihy v našom hoteli.

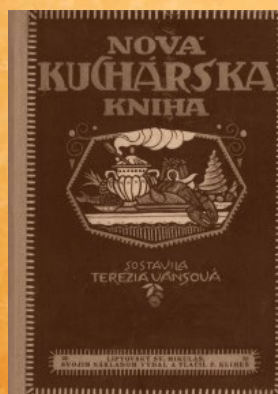
Interiér a hudba ľudovej reštaurácie majú rovnaký štýl a pripomínajú nám noblesnú eleganciu starých dobrých čias.



Welcome and taste the dishes from our cookbook Ski & Wellness Residence Družba. We have prepared meals from the traditional Austro-Hungarian cuisine for you. This cuisine has been a various mixture of German, Hungarian, Czech, Slovak, Jewish, Romanian, Italian or Polish specialities.

The cookbook was published in 1870 in Budapest and contained 1 500 recipes all in Slovak language. The book was named "The first cookbook in Slovak language". It was compiled and published by Ján Babilon, the owner of a restaurant in Budapest. The work of such kind put Slovakia on the map of the European cultural and culinary sphere, thanks to the hard work of Ján Babilon. Dear guests, you have the opportunity to taste some dishes from this book at our hotel.

The interior and music of the folk restaurant has the same style and reminds us of the noble elegance of the good old days.





**Predjedlá • Starterss**

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 80 g  | Hovädzí tatarák zaúdený na hoblinách zo slivkového dreva<br><i>Smoked beef tartar</i>                                   | 15,70 € |
| 120 g | Syrový tanier<br><i>Cheese platter</i>  | 9,90 €  |
| 60 g  | Rillettes s domácim chlebom (Francúzska bravčová nátierka)<br><i>Rillettes with homemade bread (French pork spread)</i> | 6,50 €  |
| 400 g | Misa k pivu (cibuľové krúžky, domáce chipsy)<br><i>Snack platter with beer (onion rings, homemade chips)</i>            | 13,00 € |

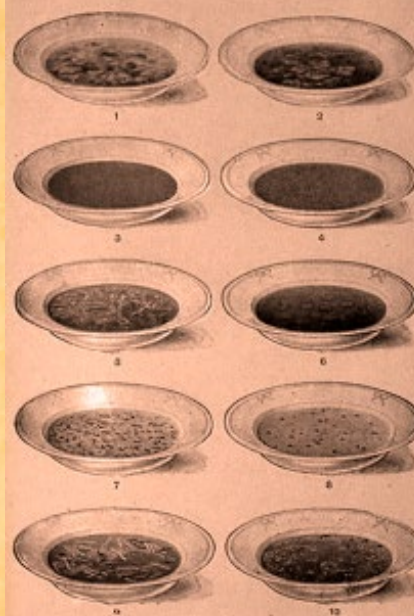
**Polievky • Soups**

- |        |  |        |
|--------|--|--------|
| 0,35 l | Ukrajinský boršč z dvoch druhov mäsa s pampuškou<br><i>Ukrainian borscht cooked from two types of meat with pampushka</i>        | 8,70 € |
| 0,35 l | Slovenská kapustnica s hřibami, klobásou a údeným mäsom<br><i>Slovak sauerkraut soup with mushrooms, sausage and smoked meat</i> | 8,70 € |
| 0,33 l | Silný kurací vývar s mäsom a rezancami<br><i>Strong chicken broth with meat and noodles</i>                                      | 6,70 € |
| 0,33 l | Cesnaková polievka so syrom a krutónmi<br><i>Garlic soup with cheese and croutons</i>  | 6,70 € |
| 0,33 l | Paradajková polievka so syrom a krutónmi<br><i>Tomato soup with cheese and croutons</i>  | 6,70 € |

**Domáce cestoviny a pirohy našej výroby**

**Homemade pasta and Homemade pierogi (dumpling)**

- |       |  |         |
|-------|--|---------|
| 250 g | Sibírske pelmene (pirohy) plnené dvomi druhmi mäsa s kyslou smotanou<br><i>Siberian pelmeni (dumplings) filled with two kinds of meat served with sour cream</i> | 15,50 € |
| 250 g | Čučoriedkové pirohy s kyslou smotanou<br><i>Blueberry pierogi (dumplings)</i>  | 15,15 € |
|       | Do poručujeme so zmrzlinou<br><i>Recommended with ice cream</i>  | 2,80 €  |





PASTA



- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 350 g | Tagliatelle s kačacím mäsom a parmezánom<br><i>Tagliatelle with pulled duck meat and parmesan</i> | 16,90 € |
| 400 g | Halušky s bryndzou a škvarkami<br><i>Halusky (gnocchi) with sheep cheese and pork cracklings</i>  | 15,90 € |

### Hlavné jedlá • Main courses

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 220 g | Hovädzí steak (zo sviečkovice) s omáčkou z farebného korenia<br><i>Filet mignon with mixed peppercorn sauce</i>   | 36,80 € |
| 200 g | Hovädzie líčka na pive so zemiakovou kašou<br><i>Beef cheeks in beer served with mashed potatoes</i>  | 21,30 € |
| 180 g | Viedenský teláci rezeň<br><i>Wiener schnitzel</i>   | 27,50 € |
|       | Doporučujeme s volským okom<br><i>Recommended with fried egg</i>  | 1,80 €  |
| 500 g | V jednom hrnci (Jelenina so zeleninou a hubami na červenom víne)<br><i>One pot (Venison with vegetables and mushrooms in red wine)</i>  | 19,30 € |
| 300 g | Jahňacie lýtko so zemiakovou kašou<br><i>Lamb shank with mashed potatoes</i>  | 29,80 € |
| 240 g | Bravčový šašlík s paradajkovým šalátom<br><i>Pork shashlik with tomato salad</i>  | 22,50 € |
| 200 g | Bravčová panenka na grile s rizotom z lesných hříbov<br><i>Grilled pork tenderloin, with forest mushrooms risotto</i>   | 21,90 € |
| 500 g | Pečené pikantné bravčové rebrá s domácou marinovou kapustou<br><i>Oven baked spicy pork ribs with homemade marinated cabbage</i>  | 25,00 € |
| 180 g | Konfitované kačacie stehno s lokšou a dusenou kapustou<br><i>Confit duck leg served with cabbage and lokša (potato pancake)</i>   | 21,80 € |
| 240 g | Pstruh na grile z Demänovského rybníka<br><i>Grilled trout from Demänova pond</i>   | 19,00 € |
| 200 g | Kurací steak so slaninou, v krémovej omáčke s baby zemiakmi, hříbmi a špenátom<br><i>Chicken steak with bacon, creamy potatoes, mushrooms and spinach</i>                         | 21,50 € |
| 500 g | Kováčova panvica<br>(bravčová panenka, slanina, zemiaky, paradajky, cuketa, cibuľa)<br><i>Blacksmith's skillet<br/>(pork meat, bacon, potatoes, tomatoes, courgettes, onions)</i> | 19,50 € |





- |        |  |          |
|--------|--|----------|
| 350 g  | <b>Flambovaná hydinová pečeň s cibuľou</b> podávaná na panvici<br><i>Flambéed poultry liver with onion</i>   | 17,80 €  |
| 350 g  | <b>Krémové rizoto s lesnými hričmi</b><br><i>Creamy forest mushrooms risotto</i>   | 19,50 €  |
| 350 g  | <b>Grilovaná zelenina</b><br>(Cukety, paradajky, papriky, cibuľa, šampióny)<br><i>Grilled vegetables</i><br>(courgettes, tomatoes, bell peppers, onions, mushrooms)  | 12,50 €  |
| 3000 g | <b>Misa Družba pre 4 osoby</b><br>(bravčové rebrá, klobásy, koleno, zemiaky pečené v šupke, nakladaná zelenina, marinovaná kapusta)<br><i>Sharing platter Družba for 4 people (pork ribs, sausages, pork knuckle, baked potatoes, pickled vegetables, marinated cabbage)</i> | 129,00 € |

### Šaláty • Salads

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 350 g | <b>Cézar šalát</b><br>(rímsky šalát, kuracie mäso, vajce, krutóny, sardelový dresing)<br><i>Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, egg, croutons and anchovy dressing)</i> | 16,50 € |
| 200 g | <b>Miešaný šalát</b><br>(ľadový šalát, paradajky, uhorky, cibuľa)<br><i>Mixed vegetable salad</i><br>(iceberg, lettuce, tomatoes, cucumbers, onions)                        | 6,50 €  |
| 200 g | <b>Domáca marinovaná kapusta s cviklou</b><br><i>Homemade marinated cabbage with beetroot</i>   | 4,90 €  |
| 200 g | <b>Pikantný mrkvový šalát</b><br><i>Piquant carrot salad</i>  | 4,90 €  |

### Špeciálna ponuka • Special offer

Objednávka 24 hodín vopred • Needs to be ordered 24hr in advance

- |        |  |         |
|--------|--|---------|
| 1000 g | <b>Hus pečená s jablkami, podávaná s dusenou kapustou a lokšami</b><br><i>Oven roasted goose with apples, served with stewed cabbage and "Lokša" (potato pancakes)</i> | 58,00 € |
|        | za každých 100 g extra váhy príplatok<br><i>for every 100 g of extra weight charges apply</i>  | 5,80 €  |





**Dezerty z našej kuchyne • Desserts from our kitchen**  
Doporučujeme so zmrzlinou • Recommended with ice cream

120 g	Jablková štrúdlä so šľahačkou <i>Apple strudel with whipped cream</i>	7,50 €
100 g	Crème Brulée <i>Crème Brulée</i>	7,50 €
200 g	Palacinky s horúcim domácim džemom a šľahačkou <i>Crêpes served with hot homemade jam and whipped cream</i>	8,50 €
150 g	Zmrzlinový pohár s ovocím <i>Ice cream coupe with fruits</i>	9,50 €

**Prílohy • Side dishes**

200 g	Varené zemiaky, Opekané zemiaky, Ryža <i>Boiled potatoes, Baked potato wedges, Rice</i>	4,50 €
150 g	Hranolky <i>French fries</i>	4,90 €
200 g	Zemiaková kaša <i>Mashed potatoes</i>	4,80 €
200 g	Kapusta dusená na červenom víne <i>Cabbage stewed with red wine</i>	4,50 €
120 g	Zemiakové placky <i>Potato pancakes</i>	6,90 €
70 g	Chlieb <i>Fresh Bread</i>	1,80 €
120 g	Lokša <i>Lokša (potato pancakes)</i>	4,50 €
90 g	Hrianky (cesnakové masné/suché) <i>Toasted bread (garlic oil/dry)</i>	4,10 €
70 g	Domáci chlieb <i>Home-baked bread</i>	2,80 €
25 g	Pampuška	2,00 €





Omáčky a pochutiny • *Sauces and condiments*

70 g	Hríbová omáčka, Omáčka z farebného korenia, Omáčka z modrého syra <i>Mushroom sauce, Mixed peppercorn sauce, Blue cheese sauce</i>	4,50 €
70 g	Sweet chilli omáčka, Tatárska omáčka, Kečup, Horčica, Chren <i>Sweet chilli sauce, Tartar sauce, Ketchup, Mustard, Horseradish</i>	2,80 €
50 g	Domáci džem podľa výberu <i>Homemade jam of choice</i>	2,50 €



*Prosíme Vás, upozornite obsluhujúci personál, ak ste alergickí na niektorý druh potravín.  
Please inform our serving staff if you have any food allergies.*

Ohodnotte náš kuchársky tím • *Please rate our culinary team*



[google.com](https://www.google.com)



[tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)



[facebook.com](https://www.facebook.com)





### Miešané nápoje • Spritz

0,24 l	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, minerálna voda, pomaranč)	9,60 €
0,24 l	Campari Spritz (Prosecco, Campari, minerálna voda, pomaranč)	9,60 €
0,20 l	Cinzano rosé (Cinzano Bianco, Schweppes tonic, ovocie)	8,50 €
0,20 l	Crodino Spritz – no alcohol (Crodino, minerálna voda, pomaranč)	9,60 €
0,12 l	Kir Royal (Prosecco, Crème de Cassis)	9,60 €

### Teplé nápoje • Hot drinks

0,20 l	Varené víno <i>Mulled wine</i>	6,80 €
0,08 l	„Bombardino“	7,00 €
0,20 l	Demänovský čaj s rumom a absinthom <i>„Demänovsky“ tea with rum and absinth</i>	7,20 €
0,20 l	Rakytníkový čaj <i>Sea buckthorn tea</i>	3,80 €
0,20 l	Čaj z čerstvého zázvoru <i>Fresh ginger tea</i>	3,90 €
0,20 l	Čaj z čerstvej mäty <i>Fresh mint tea</i>	4,90 €
0,20 l	Čaj podľa ponuky <i>Tea according to offer</i>	3,00 €
0,15 l	Horúca čokoláda so šľahačkou <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	5,90 €

### Pivo sudové • Draft beer

0,50 l	Pilsner Urquell 12°	4,90 €
0,30 l	Pilsner Urquell 12°	3,60 €
0,50 l	Šariš 10°	4,70 €
0,30 l	Šariš 10°	3,00 €
0,50 l	Radegast Ryze Hořká 12°	4,90 €
0,30 l	Radegast Ryze Hořká 12°	3,40 €
0,50 l	Šariš tmavý • dark	4,70 €
0,30 l	Šariš tmavý • dark	3,00 €
0,50 l	Rezané pivo • half and half	6,20 €
0,50 l	Birell, Radler nealko Pomelo - Grep • non alcoholic	4,70 €
0,30 l	Birell, Radler nealko Pomelo - Grep • non alcoholic	3,00 €

### Pivo fľaškové • Bottled beer

0,50 l	Pilsner Urquell 12°	5,00 €
0,50 l	Birell nealkoholické • non alcoholic	4,50 €





Likéry • Liqueurs

0,04 l	Demänovka	5,10 €
0,04 l	Tatratea 52%	5,60 €
0,04 l	Jägermeister	5,60 €
0,04 l	Becherovka	5,10 €

Liehoviny • Spirits

0,04 l	Vodka Beluga	8,50 €
0,04 l	Vodka Ruský Štandard	5,70 €
0,04 l	Vodka Finlandia	5,70 €
0,04 l	Vodka Absolut Blue	5,60 €
0,04 l	Vodka s Horcom	5,60 €
0,04 l	Spiš Originál - Borovička	4,90 €
0,04 l	Borovička Slovenská	4,50 €
0,04 l	Gin Beefeater	5,00 €
0,04 l	Gin Bombay	6,00 €

Nealkoholické nápoje • Soft Drinks

0,25 l	Pepsi Cola, Mirinda, 7up	3,30 €
0,25 l	Lipton peach, Lipton citrus	3,30 €
0,20 l	Granini juice	3,30 €
0,25 l	Schweppes tonic	3,30 €
0,25 l	Red bull	4,90 €
0,75 l	Voda s citrónom a mäťou • Lemon and Mint water	3,40 €
0,33 l	Mattoni • Mineral water	3,10 €
0,50 l	Kofola	4,50 €
0,30 l	Kofola	2,70 €

Káva • Coffee

7 g	Ristretto, Espresso, Lungo	3,60 €
7 g	Cappuccino	4,40 €
7 g	Viedenská káva • Viennese coffee	4,60 €
7 g	Caffe macchiato	4,40 €
7 g	Latte Machiato	4,90 €
7 g	Zalievaná káva • Potted coffe	4,40 €
14 g	Flat white	6,50 €
20 g	Šľahačka • Whipped cream	1,90 €

0,04 l	Hruškovica Jelínek	5,50 €
0,04 l	Hruškovica Vilmos	5,70 €
0,04 l	Slivovica Gazdovská 52%	5,70 €
0,04 l	Rum Diplomatico	10,30 €
0,04 l	Rum Zacapa 23 yo	10,90 €
0,04 l	Rum Don Papa 7 yo	9,20 €
0,04 l	Rum (Um Tuzemský)	4,50 €

Whisky, Brandy a Cognac  
Whiskey, Brandy and Cognac

0,04 l	Chivas Regal 12 YO	7,10 €
0,04 l	Jameson	6,00 €
0,04 l	Jack Daniels	6,30 €
0,04 l	Tullamore dew	6,00 €
0,04 l	Karpatské Brandy Špeciál	7,10 €
0,04 l	Hennessy X.O.	19,50 €

K.u.K. Hoflieferant  
Cesarski i Krolewski  
Dostawca Dworu  
juž od 1810 roku



Purveyor to the  
Imperial Austrian  
& Royal Hungarian  
Court since 1810

J.A.  
BACZEWSKI

VODKA  
MONOPOLOWA





## 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 flavours 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	5,80 €
0,75l	čajová ceremónia • Tea pot	8,80 €
1,50l	Samovar	16,60 €

### 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, tree bark)

Višňa (Vietnamské višne)

Sour cherry (Vietnamese cherries)

### Zelené čaje • Green tea

#### Zelený čaj

#### Green tea

Zelený čaj s jazmínom

Green tea with jasmine





### Ovocné čaje • *Fruit teas*

Čučoriedka (čučoriedka s bazou, čierne a červené ríbezle, 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 • *Flavored 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)*





## Pedjedlá - Appetizers

80 g	Hovädzí tatarák zaúdený na hoblinách zo slivkového dreva <i>Smoked beef tartar</i>	A1, 3, 7, 10
120 g	Syrový tanier (Cheese plater) <i>Cheese platter</i>	A1, A7, A8,
60 g	Rillettes s domácim chlebom (Francúzska bravčová nátierka) <i>Rillettes with homemade bread (French pork spread)</i>	A1, A3
400 g	Misa k pivu <i>Snack platter with beer</i>	A1, A3, A7

## Polievky - Soups

0, 35 l	Ukrajinský boršč z dvoch druhov mäsa s pampúškou <i>Ukrainian borscht cooked from two kinds of meat with pampuska</i>	A7
0, 35 l	Slovenská kapustnica s hriabami, klobásou a údeným mäsom <i>Slovakian sauerkraut soup with mushrooms, sausage and smoked meat</i>	A7
0, 33 l	Silný kurací vývar s mäsom a rezancami <i>Rich/Strong chicken broth with meat and noodles</i>	A1, 3, 9
0, 33 l	Cesnaková polievka so syrom a krutónmi <i>Garlic soup with cheese and croutons</i>	A1, 3, 7, 9
0, 33 l	Paradajková polievka so syrom a krutónmi <i>Tomatoe soup with cheese and croutons</i>	A1, 3, 7, 9

## Piropy našej výroby - Homemade pierogies (dumplings)

250 g	Sibirske pelmene (pirohy) plnené dvomi druhmi mäsa s kyslou smotanou <i>Siberian pelmeni (dumplings) filled with two kinds of meat served with sour cream</i>	A1, 3, 7
250 g	Čučoriadkové pirohy s kyslou smotanou <i>Blueberry pierogi (dumplings)</i> Doporučujeme so zmrzlinou <i>Recommended with ice cream</i>	A1, 3, 7 A3, 7
350 g	Tagliatelle s kačacím mäsom a parmezánom <i>Tagliatelle with pulled duck meat and parmesan</i>	A1, 3, 7
400 g	Halušky s bryndzou a škvarkami <i>"Halusky" gnocchi with sheep cheese and pork cracklings</i>	

## Hlavné jedlá - Main courses

220 g	Hovädzí steak (zo sviečkovice) s omáčkou z farebného korenia <i>Filet mignon with mixed peppercorn sauce</i>	A7
200 g	Hovädzie líčka na pive so zemiakovou kašou <i>Beef cheeks in beer served with mashed potatoes</i>	A1, A7, A9
180 g	Viedenský teláci rezeň <i>Wiener schnitzel</i> Doporučujeme s volským okom <i>Recommended with fried egg</i>	A1, A3, A7 A3
500 g	V jednom hrnci (Jelenina so zeleninou a hubami na červenom víne) <i>Venison with mushrooms in red wine</i>	A9
300g	Jahňacie lýtko so zemiakovou kašou <i>Lamb shank with mashed potatoes</i>	A7, A9, A10
240 g	Bravčový šašlik s paradajkovým šalátom <i>Pork shashlik with tomato salad</i>	A1, A7,
200 g	Bravčová panenka na grile s rizotom z lesných hribov <i>Grilled pork tenderloin, with forest mushrooms risotto</i>	A1, A7
500 g	Pečené pikantné bravčové rebrá s domácou marinovanou kapustou <i>Oven baked spicy pork ribs with homemade marinated cabbage</i>	
180 g	Konfitované kačacie stehno s lokšou a dusenou kapustou <i>Confit duck leg served with cabbage and lokša (potato pancake)</i>	A1, A3
240 g	Pstruh na grile z Demänovského rybníka <i>Grilled trout from Demänova pond</i>	A4
200 g	Kurací steak so slaninou, v krémovej omáčke s baby zemiakmi, hriabmi a špenátom <i>Chicken steak with bacon, creamy potatoes, mushrooms and spinach</i>	A7
500 g	Kováčova panvica (bravčová panenka, slanina, zemiaky, paradajky, cuketa, cibula) <i>Blacksmith's skillet (pork meat, bacon, potatoes, tomatoes, courgettes, onions)</i>	
350 g	Flambovaná hydinová pečeň s cibuľou podávaná na panvici <i>Flambéed poultry liver with onion</i>	
350 g	Krémové rizoto s lesnými hriabmi <i>Creamy wild/forest mushroom risotto</i>	A1, A7
350 g	Grilovaná zelenina (Cukety, paradajky, papriky, cibula, šampióny) <i>Grilled vegetables (courgettes, tomatoes, bell peppers, onions, mushrooms)</i>	
3000 g	Misa Družba pre 4 osoby (bravčové rebrá, klobásy, koleno, zemiaky pečené v šupke, nakladaná zelenina, marinovaná kapusta) <i>Sharing platter Družba for 4 people (pork ribs, sausages, pork knuckle, baked potatoes, pickled vegetables, marinated cabbage)</i>	

## Prílohy - Side dishes

150 g	Hranolky <i>French fries</i>	
200 g	Zemiaková kaša <i>Mashed potatoes</i>	
200 g	Varené zemiaky, Opekané zemiaky, Ryža <i>Boiled potatoes, Baked potato wedges, Rice</i>	A1
200 g	Kapusta dusená na červenom víne <i>Cabbage stewed with red wine</i>	
120 g	Zemiakové placky <i>Potato pancakes</i>	A1, A3, A7
700 g	Chlieb <i>Bread</i>	A1
120 g	Lokša <i>Lokša (potato pancakes)</i>	A1, A3
90 g	Hrianky (cesnakové masné/suché) <i>Toasted bread (garlic oil/dry)</i>	
70 g	Domáci chlieb <i>Home-baked bread</i>	A1, A3, A7

## Šaláty - Salads

350 g	Cézar šalát (rímsky šalát, kuracie mäso, vajce, krutóny, sardelový dresing) <i>Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, egg, croutons and anchovy dressing)</i>	A1, A3, A7
200 g	Miešaný šalát (ľadový šalát, paradajky, uhorky, cibula) A10 <i>Vegetable salad (iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, onion)</i>	
200 g	Domáca marinovaná kapusta s cviklou <i>Homemade marinated cabbage with beetroot</i>	
200 g	Pikantný mrkvový šalát <i>Piquant carrot salad</i>	

## Dezerty z našej kuchyne - Desserts from our kitchen

120 g	Jablková štrúdlia so šľahačkou <i>Apple strudel with whipped cream</i>	A1, A3, A, 7, A8
100 g	Cream brulée <i>Crème Brulée</i>	A3, A7
200 g	Palacinky s horúcim domácim džemom a šľahačkou <i>Pancakes/crêpes served with hot homemade jam and whipped cream</i>	A1, A3, A7
150 g	Zmrzlinový pohár s ovocím <i>Ice cream glass/coupe with fruits</i>	A3, 7
30 g	Zmrzlina <i>Ice cream</i>	A3, A7

## Špeciálna ponuka - Special offer

### objednávka 24 hodín vopred - Needs to be ordered 24hr in advance

1000 g	Hus pečená s jablkami, podávaná s dusenou kapustou a lokšam za každých 100g extra váhy príplatok <i>Oven roasted goose with apples, served with stewed cabbage and "Lokša" potato pancakes, for every 100g of extra weight charges apply</i>	A1, A3, A10
--------	---	-------------

## Omáčky a pochutiny - Sauces and condiments

70 g	Hribová omáčka, Omáčka z farebného korenia, Omáčka z modrého syra <i>Mushroom sauce, Mixed peppercorn sauce, Blue cheese sauce</i>	A7
70 g	Sweet chilli omáčka, Tatárska omáčka, Kečup, Horčica, Chren <i>Sweet chilli sauce, Tartar sauce, Ketchup, Mustard, Horseradish</i>	A3, A7
50 g	Domáci džem podľa výberu <i>Homemade jam of choice</i>	

## Omáčky a pochutiny - Sauces and condiments

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

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 / Sulphur dioxide and sulphites
13. Vlíčí bôb a výrobky z neho / Lupin & its products
14. Mäkkýše a výrobky z nich / Molluscs & its products

