

VITAJTE

V ŠPORTOVOM RELAXAČNOM CENTRE



REŠTAURÁCIA | PENZIÓN** | VINOTÉKA

KONGRESOVÁ SÁLA

DETSKÉ INTERIEROVÉ IHRISKO|

BOWLING | BILIARD | FITNESS | SQUASH | WELLNESS

JEDÁLNY LÍSTOK

RAŇAJKOVÉ MENU

v cene s džúsom a kávou alebo čajom

podávame do 9:30

250 g	miešané vajíčka na masle s cibuľkou 4 ks vajíčka, zeleninový mini šalát, pečivo, maslo, džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,3,7/}	5,90 €
300 g	šunková omeleta s hráškom zapečená syrom 4 ks vajíčka, šunka, hrášok, syr, zeleninový mini šalát, pečivo, maslo, džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,3,7/}	5,90 €
350 g	chlebík vo vajíčku 2 ks chleba, šunka, syr, kyslá uhorka, studená cheddar omáčka, džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,3,7/}	5,90 €
260 g	anglické raňajky 2 ks voľské oko, slanina, pečená fazuľa, gril. klobáska 2ks, pečivo, džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,3,7/}	5,90 €
200 g	lievance s lesným ovocím, šľahačkou preliate čokoládou džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,7/}	5,90 €
350 g	maslový croissant plnený maslom, šunkou, syrom a listovým šalátom džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,7/}	5,90 €
300 g	sladký maslový croissant nutela, džem, maslo, džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,7/}	5,90 €
350 g	müsli s ovocím oriešky, mlieko med, džús 0,2 dl, káva/čaj ^{1,7/}	5,90 €

JEDÁLNY LÍSTOK

PREDJEDLÁ

200 g **Domáca bazalková bruscheta** 3,95 €
s marinovanou fetou, sušenými paradajkami a olivami ^{1,3,7/}

POLIEVKY

0,33 l **Vývar podľa dennej ponuky** 2,50 €
^{1,3,9/}

0,44 l **Gaspacho** 3,95 €
letná paradajková polievka na studeno ^{1/}

0,44 l **Smotanová** 3,95 €
smotanová polievka z lesných hřibov ^{1/}

HLAVNÉ JEDLÁ

150 g / 250 g **Vyprážený syr oštiepok v trojobale** 9,45 €
150 g syr Oštiepok, 250 g smažené zemiakové hranolky, 50 g domáca tatárska omáčka, čerstvá
plodová zelenina ^{1,3,7/}

150 g / 200 g **LOCO – MOCO** 9,45 €
150 g grilovaný hovädzi biftek, 200 g dusená ryža s prelivom hubovej omáčky
a voľským okom ^{13,7/}

200 g / 200 g **Konfitované hovädzie líčka** 11,45 €
200g hovädzie líčka na redukcii z červeného vína, 200 g karlovarský knedlík s brusnicovým
džemom ^{1,3,7,12/}

220 g / 250 g **Kuracie suprémie** 10,45 €
220 g kurací steak s krídelkom a domácou slaninou na prírodnej omáčke, 250 g maslový bulgur
s kurkumou a grilovanou zeleninou ^{1,7/}

200 g / 250 g **Medailónky z bravčovej panenky** 11,45 €
200 g bravčová panenka na pfeffer omáčke, 250 g jemne pikantné baby zemiaky s cesnakovým
maslom a grilovaná zelenina ^{1/}

200 g / 250 g **Pečený losos** 14,95 €
200 g marinovaný losos na teriyaki omáčke, 250 g opekané zemiaky, letný zeleninový šalát s
olivami ^{1/}

JEDLÁ K PIVU

PRE DVOCH

350 g	Grilovaný encián Encián 2 x 80g, baranie rohy a teplý pita chlieb ^{1,3/}	7,95 €
600 g	Tortilla Nachos s kuracími vypráženými krídelkami cheddar syr, jalapeños papričky ^{1,3,4,7/}	8,95 €
550 g	Kuracie nugetky s grilovanou varenou kukuricou, hranolky, dip ^{1,3,4,7/}	8,95 €
350 g	Tatarák hrianky, cesnak, krúžky z červenej cibule ^{1,3/}	12,95 €

Váha jedál je uvedená aj s prílohami.

PÁRTY PONUKA

3 500 g	TROJA GRIL DENKO (4-6 dospelé osoby)	58,45 €
	300 g grilovaná bravčová panenka, 300 g kuracie prsia, 300 g kačacie grilované prsia, 200 g grilovaná bavorská klobáska, 200 g bravčová slaninka, 3 x 80 g grilovaný hermelín, 1kg pečené baby zemiaky s tymiánom, 600g grilovaná kukurica, 600 g záhradný šalát + 3 x 50 ml omáčka -paradajková s chilli, cesnaková z kyslej smotany, burger - majonézový dresing ^{7/}	
3 500 g	TROJA VYPRÁŽANÉ DENKO (4-6 dospelé osoby)	53,45 €
	400 g kuracie stripsy v kruste, 1 kg krídelka v kruste, 300 g mini rezne z bravčovej panenky (6ks), 300 g restované šampiňóny s červenou cibuľkou, 400 g vyprážený oštiepok, 1 kg zemiakové hranolčeky, 600 g záhradný šalát + 3 x 50 ml omáčka - studená BBQ omáčka, tatárska omáčka, kečup ^{1,3,7/}	

BURGRE

450 g	Kurací burger vyprážené kuracie prsia 150g, čerstvá zelenina, domáca žemľa, burger dressing, steakové hranolky ^{1,3,7/}	10,45€
450 g	Mexiko burger 100 % hovädzie líčka 150 g, cheddar, čerstvá zelenina, fazuľky, jalapeño, domáca žemľa, zemiakové chipsy s cesnakovým dipom ^{1,3,7/}	10,95 €
450 g	Pravý hovädzí burger 100 % hovädzí krk 150g, cheddar, slanina, čerstvá zelenina, cibuľa, domáca žemľa, burger dressing, steakové hranolky ^{1,3,7/}	10,95 €

ŠALÁTY

450 g	Zeleninový šalát s grilovaným hermelínom zeleninový šalát so sušenými brusnicami, grilovaný hermelín, vlašské orechy, ½ pita chlieb ^{1,3,7,8/}	8,45 €
450 g	Caesar šalát s kuracím mäsom grilované kuracie mäso, slanina, domáci majonézový dressing, krutóny, parmezán ^{1,3,4,7,10/}	8,45 €
450 g	Taco salad v pečenej tortille, záhradná zelenina s čiernou fazuľou, kukuricou a olivami, avokádové quacamole, zmes trhaného hovädzieho mäsa ^{1,7/}	9,95 €

CESTOVINY

400 g	Delikates cestoviny penne, šampiňóny, kuracie mäso, smotana, syr ^{1,3,7/}	8,45 €
400 g	Tagliatelle s prosciuttom tagliatelle so šampiňónmi, prosciutto, krém z hľuzoviek, smotana a parmezán ^{1,3,7/}	9,45 €

DEZERTY

200 g	Pečená zmrzlina s horúcimi višňami a čokoládovým toppingom ^{13,7/}	4,45 €
220 g	Flambované palacinky s karamelom a nutelou podávané s citrónovým sorbetom a šľahačkou ^{1,3,7/}	5,45 €

Dezerty podľa dennej ponuky

DETSKÉ MENU

300 g	Kurací mini burger, hranolky ^{1,3,7/} grilované kuracie prsia, paradajka, ľadový šalát, kečup, hranolky	4,45 €
100 g / 150 g	Vyprážaný kurací mini rezeň s hranolkami ^{1,3,7/}	4,45 €
100 g / 150 g	Grilované kuracie prsia, ryža, prírodná omáčka ^{1,3,7/}	4,45 €
125 g	Palacinky s nutelou s čokoládovým toppingom a šľahačkou ^{1,3,7/}	1,95 €
125 g	Palacinky s džemom s čokoládovým toppingom a šľahačkou ^{1,3,7/}	1,95 €

PRÍLOHY

200 g	zemiakové steakové hranolky s parmezánom ^{/7/}	3,95 €
200 g	opekané zemiaky ^{/7/}	1,95 €
200 g	varené zemiaky s vňaťou ^{/7/}	1,95 €
200 g	zemiakové hranolky	2,45 €
200 g	batatové hranolky	2,95 €
200 g	cibuľové krúžky ^{/1,3,7/}	1,95 €
200 g	dusená ryža	1,95 €
200 g	záhradný šalát ^{/7/}	2,45 €
200 g	dusená zelenina na masle ^{/7/} (karfiol , brokolica, mrkva, hrášok, cibuľa)	2,95 €

OMÁČKY

50 ml	hubová omáčka ^{/7/}	1,45 €
50 ml	syrová omáčka ^{/3,7/}	1,45 €
50 ml	omáčka – redukcia z červeného vína	1,45 €
50 ml	studená BBQ omáčka ^{/10/}	1,45 €
50 ml	burger majonézový dressing ^{/3,10/}	1,45 €
50 ml	tatárska omáčka ^{/3,10/}	0,95 €
50 ml	majonéza ^{/3,10/}	0,95 €
50 ml	kečup	0,95 €
50 ml	teriyaki omáčka	0,95 €

DODATKY

50 g	olivy, kukurica, kyslá uhorka, feferóny, baranie rohy ^{/10/}	0,80 €
60 g	hrianka suchá (2 ks) ^{/1,3,7/}	0,45 €
60 g	hrianka olejová (2 ks) ^{/1,3,7/}	0,55 €
60 g	čerstvý chlieb (2 ks) ^{/1,3,7/}	0,45 €
100 g	kuracie mäso	1,95 €
50 g	slaninka	1,45 €

Váha surovín je uvedená v surovom stave. Ceny sú vrátane 10% DPH. Za polovičné porcie účtujeme 70% z ceny. Čas prípravy uvedených jedál sa pohybuje od 20 min do 90 min v závislosti od množstva realizovaných objednávok. U nás si môžete zobrať jedlo so sebou: box na hlavné jedlo: 0,30 €, miska na polievku: 0,20 €. V priestoroch reštaurácie, terasy a baru je zákaz konzumovať vlastné jedlo a pitie, za porušenie tohto zákazu Vám bude účtovaný poplatok 50,00 €. Za rozbitie pohára alebo taniera Vám môže byť účtovaný poplatok 1,00 € až 10,00 €, v závislosti od vzniknutej škody.

Krajina pôvodu mäsa: br. panenka – Slovensko, hovädzie mäso – Slovensko, bravčové mäso – Slovensko, kuracie mäso – Slovensko / Ukrajina, , kačacie mäso – Maďarsko

Označenie alergénov:

1 – obilniny obsahujúce lepok, **2** – kôrovce a výrobky z nich, **3** – vajcia a výrobky z nich, **4** – ryby a výrobky z nich, **5** – arašidy a výrobky z nich, **6** – sójové zrná a výrobky z nich, **7** – mlieko a výrobky z neho, **8** – orechy: mandle, lieskové, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, makadamové, queenslandské a výrobky z nich, **9** – zeler a výrobky z neho, **10** – horčica a výrobky z nej, **11** – sezamové semená a výrobky z nich, **12** – oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10mg/l, **13** – vlní bôb a výrobky z neho, **14** – mäkkýše a výrobky z nich.

GASTRONOMICKÝ SLOVNÍK

AL DENTE

Taliansky termín pre suroviny, ktoré sú správne uvarené. Nerozvarené, mäkké a tzv. "na skus". Hodnotia sa takto najmä cestoviny a ryža.

ANTIPASTA

Taliansky výraz pre predjedlo. Napríklad: klobásy, salámy a ryby dusené v oleji a paradajkovom pretlaku s olivami, karfiolom, zeleným hráškom, cibuľkou, kyslými uhorkami, karotkou a šampiňónmi. Šunka a filety z ančovičiek s nakladaným korením.

BLANŠÍROVANIE

Sparenie potraviny vo vriacej vode a následné ochladenie. Vďaka tomu sa uvoľní chuť, zničia baktérie a zachová farba.

FLAMBOVANIE

Označuje spôsob prípravy jedla, pri ktorom sa alkohol zahrieva na panvici, aby ľahko vzplanul. Jedlo sa poleje alkoholom, zapáli a nechá sa horieť, kým sa alkohol nespáli a plameň zhasne. Pokrm získa výraznejšiu farbu a chuť.

GLAZÍROVANIE

Glazírovanie je špeciálna kuchárska technika, pri ktorej sa tepelnou úpravou napríklad zelenina, alebo mäso dusí tak dlho, kým zredukovaná šťava nevytvorí glazúru.

GLAZOVANIE

Glazovanie mäsa a rýb je proces, ktorým sa ochraňuje mrazené mäso pred vysušením (oxidáciou). Pri správne vykonanej glazúre by mäso nemalo zvýšiť svoju hmotnosť o viac ako 5%.

JULIENNE

Ide o spôsob krájania koreňovej zeleniny na dlhšie rezance.

KONFITOVANIE

Výraz pre veľmi pomalé dusenie bravčového mäsa a hydiny vo vlastnej šťave, tuku a následné uskladnenie.

PASÍROVANIE

Prelisovanie surovín, ktoré sa používajú najmä pri príprave omáčok.

POŠIROVANIE

Príprava jedál v horúcej tekutine, ktorej teplota sa pohybuje pod bodom varu (80°C-95°C).

TEMPURA

Vyprážanie surovín, namáčaných v špeciálnom ceste z múky tempurako.