

# VITAJTE

V ŠPORTOVOM RELAXAČNOM CENTRE



PENZIÓN\*\* | REŠTAURÁCIA | VINOTÉKA

| KONGRESOVÁ SÁLA ORFEUM |

BOWLING | BILIARD | FITNESS | SQUASH | WELLNESS

DETSKÉ INTERIEROVÉ IHRISKO

JEDÁLNY LÍSTOK

---

# PREDJEDLÁ

---

150 g	<b>Kačacie carpaccio</b> konfitované kačacie prsia, sušené paradajky, balsamico, toast <sup>/1/</sup>	4,45 €
-------	--	--------

---

# POLIEVKY

---

0,33 l	<b>Vývar podľa dennej ponuky</b> <sup>/1,3,9/</sup>	2,50 €
0,33 l	<b>Tekvicová</b> Krémová tekvicová polievka so smotanou a semiačkami <sup>/7/</sup>	3,95 €
0,33 l	<b>Poctivá cesnačka</b> Cesnaková polievka so syrom a krutónmi <sup>/1,7/</sup>	3,45 €

---

# HLAVNÉ JEDLÁ

---

150 g / 250 g	<b>Vyprážený syr oštiepok v trojobale</b> syr Oštiepok, smažené zemiakové hranolky, domáca tatárska omáčka, čerstvá plodová zelenina <sup>/1,3,7/</sup>	9,45 €
200 g / 250 g	<b>Cisársky bravčový rezeň</b> vyprážené údené karé, zemiakovo - rukolové pyrė, gratinovaná paradajka <sup>/1,3,7/</sup>	8,45 €
200 g / 250 g	<b>Jelení guláš na poľovnícky spôsob</b> jelenie mäso, huby, karlovarský knedlík <sup>/1,3,7/</sup>	9,95 €
200 g / 250 g	<b>Kuracie prsia zapekané so syrom a chorizom</b> kurací steak, jemne pikantné opekané zemiaky s červenou paprikou a olivami <sup>/7/</sup>	8,95 €
200 g / 250 g	<b>Bryndzové pirohy s bravčovou panenkou</b> bravčová panenka, bryndzové pirohy na masle, smotana a opražená slanina <sup>/1,3,7/</sup>	11,50 €
250 g	<b>Pečený losos</b> marinovaný losos s bylinkovo - cesnakovým maslom <sup>/4,7/</sup>	10,95 €
250 g	<b>Steak z tuniaka</b> filet z tuniaka s bylinkovo - cesnakovým maslom <sup>/4,7/</sup>	14,95 €
250 g / 250 g	<b>Kačacie hody</b> pečené kačacie prsia a stehno s hruškou, červená kapusta, lokše <sup>/1,3,7/</sup>	13,50 €

# JEDLÁ K PIVU

PRE DVOCH

350 g	<b>Grilovaný encián</b> encián 2 x, baranie rohy a teplý pita chlieb <sup>1,3/</sup>	7,95 €
200 g	<b>Škvarková pomazánka</b> podávaná so suchou hriankou (4ks) <sup>1/</sup>	3,45 €
550 g	<b>Kuracie nugetky</b> s grilovanou varenou kukuricou, hranolky, dip <sup>1,3,4,7/</sup>	8,95 €
350 g	<b>Tatarák</b> hrianky, cesnak, krúžky z červenej cibule <sup>1,3/</sup>	12,95 €

Váha jedál je uvedená aj s prílohami.

## PÁRTY PONUKA

3 500 g	<b>TROJA GRIL DENKO (4-6 dospelé osoby)</b> 300 g grilovaná bravčová panenka, 300 g kuracie prsia, 300 g kačacie grilované prsia, 300 g grilovaná bavorská klobáska, 3 x 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 dressing <sup>1/</sup>	58,45 €
3 500 g	<b>TROJA VYPRÁŽANÉ DENKO (4-6 dospelé osoby)</b> 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 vyprážaný oštiepok, 1 kg zemiakové hranolčeky, 600 g záhradný šalát + 3 x 50 ml omáčka - studená BBQ omáčka, tatárska omáčka, kečup <sup>1,3,7/</sup>	53,45 €

## BURGRE

450 g	<b>Kurací burger</b> vyprážané kuracie prsia, čerstvá zelenina, domáca žemľa, burger dressing, steakové hranolky <sup>1,3,7/</sup>	10,45€
450 g	<b>Hermelín burger</b> grilovaný hermelín, čerstvá zelenina, domáca žemľa, zemiakové chipsy, burger dressing, brusnice <sup>1,3,7/</sup>	9,95 €
450 g	<b>Pravý hovädzí burger</b> 100 % hovädzí krk, cheddar, slanina, čerstvá zelenina, cibuľa, domáca žemľa, burger dressing, steakové hranolky <sup>1,3,7/</sup>	10,95 €
300 g	<b>Kurací mini burger, hranolky</b> grilované kuracie prsia, paradajka, ľadový šalát, kečup, hranolky <sup>1,3,7/</sup>	4,45 €

JEDÁLNY LÍSTOK

---

## ŠALÁTY

---

450 g	<b>Zeleninový šalát s grilovaným hermelínom</b> zeleninový šalát so sušenými brusnicami, grilovaný hermelín, vlašské orechy, ½ pita chlieb <sup>/1,3,7,8/</sup>	<b>8,45 €</b>
450 g	<b>Caesar šalát s kuracím mäsom</b> grilované kuracie mäso, slanina, domáci majonézový dressing, krutóny, parmezán <sup>/1,3,4,7,10/</sup>	<b>8,45 €</b>
450 g	<b>Tuniakový šalát</b> zeleninový šalát s tuniakom, vajíčkom, olivami, horčivovo- citrónový dressing, červená cibuľa <sup>/3,4,10/</sup>	<b>8,95 €</b>

---

## CESTOVINY A RIZOTÁ

---

400 g	<b>Delikates cestoviny</b> penne, šampiňóny, kuracie mäso, paradajková omáčka, smotana, syr <sup>/1,3,7/</sup>	<b>8,45 €</b>
400 g	<b>Krémové šafránové rizoto s lososom</b> s grilovaným lososom, parmezán <sup>/4,7,9/</sup>	<b>9,95 €</b>
400 g	<b>Krémové šafránové rizoto s kuracím mäsom</b> s kuracím mäsom, parmezán <sup>/7,9/</sup>	<b>8,95 €</b>
400 g	<b>Krémové rizoto s hubami</b> s hubami, parmezán <sup>/7,9/</sup>	<b>7,95 €</b>
400 g	<b>Gnocchi so syrovu omáčkou</b> so salámou chorizo, syrovou omáčkou, sušenou paradajkou a syrom grano padano <sup>/1,3,7/</sup>	<b>8,95 €</b>

---

## DEZERTY

---

220 g	<b>Flambované palacinky s karamelom a nutelou</b> podávané s karamelom, nutelou a šľahačkou <sup>/1,3,7/</sup>	<b>5,45 €</b>
150 g	<b>Marinovaná hruška s horúcou chilli čokoládou</b> podávané s drobným ovocím a šľahačkou <sup>/7,12/</sup>	<b>4,95 €</b>

**Dezerty podľa dennej ponuky**

---

## DETSKÉ MENU

---

75 g / 150 g	<b>Vyprážený mini syr oštiepok</b> <sup>/1,3,7/</sup> vyprážený syr oštiepok, smažené zemiakové hranolky, domáca tatárska omáčka, čerstvá plodová zelenina <sup>/1,3,7/</sup>	<b>4,95 €</b>
300 g	<b>Kurací mini burger, hranolky</b> <sup>/1,3,7/</sup> grilované kuracie prsia, paradajka, ľadový šalát, kečup, hranolky	<b>4,45 €</b>
100 g / 150 g	<b>Vyprážený kurací mini rezeň s hranolkami</b> <sup>/1,3,7/</sup>	<b>4,45 €</b>
100 g / 150 g	<b>Grilované kuracie prsia, ryža, prírodná omáčka</b> <sup>/1,3,7/</sup>	<b>4,45 €</b>
125 g	<b>Palacinky s nutelou</b> s čokoládovým toppingom a šľahačkou <sup>/1,3,7/</sup>	<b>1,95 €</b>
125 g	<b>Palacinky s džemom</b> s čokoládovým toppingom a šľahačkou <sup>/1,3,7/</sup>	<b>1,95 €</b>

---

## PRÍLOHY

---

200 g	<b>zemiakové steakové hranolky s parmezánom</b> <sup>/7/</sup>	<b>3,95 €</b>
200 g	<b>opekané zemiaky</b> <sup>/7/</sup>	<b>2,45 €</b>
200 g	<b>varené zemiaky s vňaťou</b> <sup>/7/</sup>	<b>2,10 €</b>
200 g	<b>zemiakové hranolky</b>	<b>2,45 €</b>
200 g	<b>batatové hranolky</b>	<b>2,95 €</b>
200 g	<b>cibuľové krúžky</b> <sup>/1,3,7/</sup>	<b>1,95 €</b>
200 g	<b>dusená ryža</b>	<b>1,95 €</b>
200 g	<b>záhradný šalát</b> <sup>/7/</sup>	<b>2,75 €</b>
200 g	<b>dusená zelenina na masle</b> <sup>/7/</sup> (karfiol, brokolica, mrkva, hrášok, cibuľa)	<b>2,95 €</b>

---

## OMÁČKY

---

50 ml	<b>hubová omáčka</b> <sup>/7/</sup>	<b>1,45 €</b>
50 ml	<b>syrová omáčka</b> <sup>/3,7/</sup>	<b>1,45 €</b>
50 ml	<b>studená BBQ omáčka</b> <sup>/10/</sup>	<b>1,45 €</b>
50 ml	<b>burger majonézový dressing</b> <sup>/3,10/</sup>	<b>1,45 €</b>
50 ml	<b>tatárska omáčka</b> <sup>/3,10/</sup>	<b>0,95 €</b>
50 ml	<b>majonéza</b> <sup>/3,10/</sup>	<b>0,95 €</b>
50 ml	<b>kečup</b>	<b>0,95 €</b>
50 ml	<b>teriyaki omáčka</b>	<b>0,95 €</b>

---

# DODATKY

---

50 g	olivy, kukurica, kyslá uhorka, feferóny, baranie rohy <sup>10</sup>	0,80 €
60 g	hrianka suchá (2 ks) <sup>1,3,7/</sup>	0,45 €
60 g	hrianka olejová (2 ks) <sup>1,3,7/</sup>	0,55 €
60 g	čerstvý chlieb (2 ks) <sup>1,3,7/</sup>	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** – vĺčí 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.