

OBED | LUNCH

# MENU



16. - 20. Marec 2026

## POLIEVKA | SOUP

3,7,9

KRÉM MRKVA ZÁZVOR  
creamy carrot ginger soup

0,25 l | **3,90**

## PRVÉ JEDLÁ FIRST COURSE

KURACIA PEČIENKA | PORTSKÉ VÍNO MANDLE BYLINY | PODPECNÍK  
chicken liver | port wine almonds herbs | bread

1,7,8,9

150 g | **6,90**

HRANOLKY Z KAPRA | FENIKEL KÔPOR  
carp fritters | fennel dill

1,4,7,10

150 g | **6,90**

## RIZOTO | PASTA RISOTTO | PASTA

GNOCCHI TVAROH | KAPUSTA SLANINA | KYSLÁ SMOTANA  
curd cheese gnocchi | cabbage bacon | sour cream

1,3,7

280 g | **11,90**

## MÄSO | MEAT

SLIEPKA NA PAPRIKE | TVAROHOVÉ HALUŠKY  
chicken in paprika sauce | curd cheese halušky pasta

1,3,7,9

200 | 150 g | **13,90**

## MÄSO | MEAT

PLECE MLADÝ BÝK | CHRENOVÁ OMÁČKA | SLANINOVÁ KNEDĽA  
beef shoulder | horseradish sauce | bacon dumpling

1,3,7,9

130 | 200 g | **16,90**

## ODPORÚČANÁ KOMBINÁCIA Z À LA CARTE À LA CARTE RECOMMENDED COMBO

GULÁŠ DANIEL | PEČENÉ ZEMIAKY | KL'UKVA ŠALOTKA  
venison goulash | roasted potatoes | moose berry shallot

1,7,9

150 | 200 g | **16,90**

## DEZERT | DESSERT

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY | MAK STRÚHANKA | OVOCIE LESA  
curd cheese dumplings | poppy seed crumble | forest fruit

1,3,7

150 g | **5,90**