



€

PREDJEDLÁ:

100g Mozzarella s paradajkou a pestom A:7	5,50
80g Talianska šunka „Prosciutto“ A:12	6,90
* 80g Tatársky biftek, hrianky A:1,3,6,10	9,90
80g Palacinka „Hortobágy“ A:1,3,7	6,90

POLIEVKY:

0,25l Slepáči vývar s mäsom, s domácimi rezancami a zeleninou A:1,3,9	3,60
0,25l Fazuľová „Jókai“ A:1,13	4,20
0,25l Krémová podľa ponuky A:1,7	3,60
0,25l Halászlé A:4	6,20

ŠPECIALITY NAŠEJ KUCHYNE:

200g „Hét vezér“ tokáň, halušky A:1,7	10,50
500g „Kráľovská“ misa - pre 2 osoby (plnené kuracie prsia, vyprášaná hydinová pečeň, bravčové karé a hovädzia roštenka s hydinovou pečeňou, americké zemiaky, ryža, zeleninová obloha) A:1,3,10,12	25,00
1000g Misa „Tevel“ - pre 4 osoby (pečená bravčová krkovička, plnené kuracie prsia, vyprášané bravčové medailónky, ryža, opekané zemiaky, zeleninová obloha) A:1,3,10,12	46,00

JEDLÁ Z RÝB:

200g Grilovaný pstruh s cesnakom A:4	11,50
150g Zubáč na rošte s holandskou omáčkou A:1,3,4,7	11,50
150g Losos na rošte alebo na masle A:4,7	11,50

€

JEDLÁ Z HYDINY:

150g Plnené kuracie prsia Gordon bleu A:1,3,7	8,20
150g Kuracie prsia s mozzarellou a paradajkami A:1,7	8,20
250g Kurací steak s omáčkou z lesných hřibov A:1	9,80
300g Žehlené kura	9,80
150g Husacia pečeň na rošte s cibulkou A:1	15,00
300g Pečené kuracie krídelká A:10	8,50
150g Restovaná hydinová pečeň na maďarský spôsob A:1	8,50

JEDLÁ Z TELACIEHO A HOVÄDZIEHO MÄSA:

150 g Viedeňská roštenka A:1,3,7	11,50
200 g Vyprášaný telací rezeň A:1,3,7	11,50
180 g Telací paprikáš A:1,7	11,50
180 g Držkový perkelt A:1	8,90
250g Steak podľa Vašej voľby:	25,00
1. „Toscana“ grilované šampiňóny	
2. S omáčkou z lesných hřibov A:1,7	
3. Pfeffersteak A:1,7	

JEDLÁ Z BRAVČOVÉHO MÄSA:

200g Steak z krkovičky	9,60
200g Obrovský vyprášaný rezeň A:1,3,7	9,60
150g Bravčová panenka so syrovou omáčkou A:1,7	9,60
150g Bravčové karé na spôsob „Dobrá pani“ (pór, šampiňóny, syr) A:1,3	9,60

VEGETARIÁNSKE A LAHKÉ JEDLÁ:

200g Brokolica so syrovou omáčkou A:1,7	7,50
100g Šalátová bomba - 2 druhy: s kuracími prsiami z grilu A:7 s lososom z grilu A:4,7	9,50
120g Grilovaný alebo vyprášaný camembert s pikantným alebo sladkým dipom A:1	6,90
150g Vyprášaný syr alebo šampiňóny, tatárska omáčka A:1,3,7	7,50

Jedálny lístok



€

CESTOVINY:

300g Tagliatelle s lososom a smotanovo paradajkovou omáčkou A:1,3,4,7	12,90
300g Penne s kuracím mäsom a šampiňónmi A:1,7	9,90
300g Špagety s paradajkovým hovädzím ragú A:1,6	9,90
300g Domáce rezance s tvarohom a slaninou A:1,7	7,50
120g Domáce rezance s makom al. vlaškými orechmi A:1,7	6,50

PRÍLOHY:

300g Zelenina z grilu A:12	5,90
180g Zemiakové krokety	1,90
180g Opekané al. varené zemiaky A:7,12	1,90
180g Zemiakové hranolky alebo americké zemiaky	1,90
180g Dusená ryža	1,90
180g Halušky A:1,3	1,90
180g Batata	2,90
200g Dusená anglická zelenina na masle A:7	2,90
30g Chlieb, pečivo A:1,3,7	0,30

ŠALÁTY:

250g Grécky šalát A:7	5,90
150g Čerstvý miešaný šalát	2,50
150g Kapustový šalát	1,90
150g Paradajkový šalát	2,10
150g Uhorkový šalát	2,10
150g Domáce - kyslé A:10	2,10

OMÁČKY A DRESSINGY:

30g Tatárska omáčka A:3,7,10	0,90
30g Kečup	0,90
30g Cesnakový dressing A:7	0,90
30g Pikantný dressing A:7	0,90
80g Teplé omáčky - hríbová A:1, pikantná, pfeffer A:1, holandská A:1,7, bazalková A:1,7	1,90

KOMPÓTY:

150g Broskyňový	2,40
-----------------	------

DEZERTY:

120g „Somlóí“ halušky A:1,3,7	3,90
120g Palacinky (podľa ponuky) A:1,3,7	3,90
120g Horúci bozk - vanilková zmrzlina s horúcimi malinami A:3,7	4,90

Ostatné dezerty podľa dennej ponuky!

Pýtajte sa obsluhy!

* Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

Prajeme Vám dobrú chuť!

Ak máte otázky ohľadom jedál, spýtajte sa našich čašníkov! Radi Vám pomôžeme.

„Dobre sa najesť a navariť je časovo náročná vec, preto sa stáva, že niekedy treba trochu dlhšie čakať na jedlo.“

/Brillat - Savarin/

Ak ste boli spokojní, povedzte to aj iným, ak nie, povedzte to nám.



1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich, okrem:

- a.) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- b.) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- c.) jačmenného glukózového sirupu, obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.

2. Kôrovce a výrobky z nich

3. Vajcia a výrobky z nich

4. Ryby a výrobky z nich okrem:

- a.) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov,
- b.) rybacej želatíny alebo rybacieho oleja používaných na čírenie piva a vína

5. Arašidy a výrobky z nich

6. Sójové zrná a výrobky z nich okrem:

- a.) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- b.) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfatokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
- c.) fytosterolov a esterov fytosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu
- d.) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu

7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem:

- a.) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
- b.) laktitolu

8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem:

- a.) orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov

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 10 mg/kg alebo 10 mg/l

13. Vlčí bôb a výrobky z neho

14. Mäkkýše a výrobky z nich

Upozornenie:

*Jedlá pripravované v našej kuchyni môžu obsahovať alergény!
Ohľadom surovínového zloženia jedál sa pýtajte obsluhujúci personál.
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.*

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, kamut or their hybrid type) and products of them.
2. Testaceous animals and products of them
3. Eggs and products of them
4. Fishes and products of them
5. Peanut and products of them
6. Soybean and products of them
7. Milk and products of him, inclusive lactose
8. Nuts (almond, hazelnut, walnuts, cashew nut, pekan nuts, brazil nuts, pistachios, macadam nuts, queensland nuts) and products of them
9. Celery and products of him
10. Mustard and products of them
11. Gingili seeds and products of them
12. Sulphurous gas and sulphites in concentration higher than 10mg/kg or 10mg/l
13. Lupin and products of him
14. Shellfish and products of them

Warning:

*Meals prepared in our kitchen can contain allergens!
For the raw material composition, ask the service personnel.
The weight of the meat is reported in the raw state.*