

# Jedálny lístok

MENU

**Varenie je umenie a umenie si žiada lásku!**

Náš jedálny lístok je výberom Vašich obľúbených jedál v súlade s kvalitnými surovinami. Skúsenosťami našich kuchárov sa aj to najobyčajnejšie jedlo mení na neobyčajný zážitok.

Doprajte si chuť čo poteší Vaše zmysly !

Platnosť menu od: 25. 10. 2024

## STUDENÉ PREDJEDLO

### COLD STARTER

- 90 g Rozetka z fermentovaných zemiakov, plnená cviklou a  
hľuzovkovou majonézou \*1,3,7 3,90 €
- 90 g Rosetta from fermented potatoes, filled with beetroot and tuber mayonnaise

## TEPLÉ PREDJEDLO

### Warm appetizer

- 90 g Krokетка z trhaného kačacieho mäsa s majonézou hoisins  
a koriandrovou penou \*1,3,10 4,50 €
- 90g Croquette of duck meat with hoisins mayonnaise

## POLIEVKY

### SOUPS

<b>0,25l Vývar z kukuričného kuriatka so zeleninou, mäsom a rezancami *1,3,9</b>	<b>4,50 €</b>
0,25l Corn chicken broth with vegetables, meat and noodles	
<b>0,25l Kalerábový krém so zemiakom, sous-vide vajčkom a kôprom *3,7</b>	<b>4,50 €</b>
0,25l Kohlrabi cream with potato, sous-vide egg and dill	

## HLAVNÉ JEDLÁ

### MAIN DISHES

<b>170g / 180g</b>	<b>Sous-vide hovädzí Rump steak s topinamburovým pyré,gratinovanými zemiakmi s vyzretým syrom a brandy demiglace <sup>*7,12</sup></b>	<b>16,90 €</b>
170/180g	Sous-vide beef rump steak with Jerusalem artichoke potatoes gratin with aged cheese and brandy demiglace	
<b>170/180g</b>	<b>Sous-vide kukuričné supreme s tekvicovým pyré, nakladanými slivkami a vínovou omáčkou <sup>*7,12</sup></b>	<b>13,90 €</b>
170/180g	Sous-vide corn supreme with pumpkin puree, pickled plums and wine sauce	
<b>150/180g</b>	<b>Čerstvá ryba uložená na fermentovanom fenikli s rybacou omáčkou a nakladaným sedano zelerom <sup>*4,7,9</sup></b>	<b>15,90 €</b>
150/180g	Fresh fish stored on fermented fennel with fish sauce and pickled sedano celery	
<b>320g</b>	<b>Tekvicové rizoto s parmezánom, nakladanou tekvicou, maslom a cream fraichom <sup>*7,12</sup></b>	<b>12,90 €</b>
320g	Pumpkin risotto with parmesan, pickled pumpkin, butter and creme fraich	

**ŠALÁTY**  
SALADS

**200 g Caesar šalát** <sup>\*1,3,4,7</sup>  
200g Caesar salad

**11,60 €**

**DEZERTY**  
DEZERTS

**120g Čokoládové vajíčko plnené citrónovým ragú uložené na  
jedlej hline s jahodovou omáčkou** <sup>\*7</sup>  
120g Chocolate egg filled with lemon ragout placed on edible clay  
with strawberry sauce

**5,60 €**

**PRÍLOHY**  
SIDE DISHES / BEILAGEN

<b>200 g Pečené baby zemiaky s rozmarínom</b> 200 g Baked baby potatoes with rosemary	<b>3,50 €</b>
<b>170 g Dusená ryža</b> 170 g Stewed rice	<b>3,50 €</b>
<b>200 g Hranolky</b> 200 g French fries	<b>3,50 €</b>
<b>200g Batátové hranolky</b> 200g Sweet potato fries	<b>3,50 €</b>
<b>200 g Grilovaná zelenina</b> 200 g Grilled vegetables	<b>4,80 €</b>
<b>150 g Miešaný zeleninový šalát</b> 150 g Mixed vegetable salad	<b>4,20 €</b>
<b>50 g Listový trhaný šalát</b> Mixed leaf salad	<b>4,20 €</b>
<b>80 g Domáci chlieb <sup>*7</sup></b> 80 g Homemade bread	<b>2,50 €</b>

**OMÁČKY**  
SAUCES / SOSSEN

<b>0,1 l Parmezánová smotanová omáčka *7</b>	<b>3,50 €</b>
0,1 l Parmesan cream sauce	
<b>0,1 l Hříbová omáčka *7.9</b>	<b>3,50 €</b>
0,1 l Mushroom creamy sauce	
<b>0,1 l Demi glacé *9</b>	<b>3,50 €</b>

**DOPLNKOVÁ PONUKA**  
SPECIAL OFFER / SONDERANGEBOT

<b>100 g Ovocie</b>	<b>3,00 €</b>
100 g Fresh fruit	
100 g Früchte	
<b>50 g Kečup</b>	<b>1,50 €</b>
50 g Ketchup	
<b>50 g Tatárska omáčka</b>	<b>1,50 €</b>
50 g 50 g Tartar sauce	
50 g Tartarsauce	
<b>20 g Med HB</b>	<b>0,80 €</b>
20 g Honey	
20 g Honig	
<b>20 g Citrón</b>	<b>0,50 €</b>
20 g Lemon	
20 g Zitrone	
<b>0,1 l 0,1 l Mlieko</b>	<b>0,50 €</b>
0,1 l Milk	
0,1 l Milch	
<b>0,1 l 0,1 l Bezlaktózové/ Mandľové mlieko</b>	<b>0,70 €</b>
0,1 l Lactose-free milk / Almond milk	
0,1 l Laktosefreie Milch /Mandelmilch	
<b>1 ks Smotana do kávy</b>	<b>0,50 €</b>
1 pcs Cream in coffee	
1 St Sahne in Kaffee	
<b>Room servis</b>	<b>5,00 €</b>



\* Alergény:

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšeniča, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem obilnín používaných na výrobu destilátov
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, vrátane laktózy okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a 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 orechov, ktoré sa používajú 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 koncentrátoch vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

V prípade alergie na potraviny alebo špeciálne dietologické požiadavky nám oznámte pred objednávkou.  
In case of having any food allergies or specific dietetic needs, please inform us before your order is placed.

Upozornenie na zdravotné riziká s cieľom ochrany zdravia občanov: Neodporúča sa, aby tepelne nesppracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.  
Health risks warning for kids, pregnant and breastfeeding women and for persons with weakened immunity:  
not recommended to consume not heat treated meat and eggs.

Jedálny lístok zostavil tím kuchárov Wellness Hotela Diplomat.

The menu was compiled by a team of chefs Wellness Hotel Diplomat.

Nápojový lístok zostavila a ceny jedál a nápojov kalkulovala F&B Manager - Júlia Koledová.

Drink List have been prepared and calculated by F&B Manager - Júlia Koledová.

Váha jedál je uvedená pred tepelnou úpravou.

Food is weighed before cooking.

Jedálny lístok je platný od 25.10.2024 a nápojový lístok je platný od 25.10.2024

Ceny jedál a nápojov sú uvedené vrátane DPH.

Our menu is valid since 25th of October 2024 and Drink list is valid since 25th of October 2024. VAT is included.