

Welcome

1 - 2

Snacks

3 - 4

Polievky / Šaláty
Soups / Salads

5 - 6

Cestoviny / Rizoto
Pasta / Risotto

7 - 8

Hlavné jedlá
/ Main Dishes

9 - 10

Rybacie jedlá / Prílohy / Dezerty
Seafood / Side Dishes / Desserts

11 - 12

Caffé / Alko
/ Nealko

11

Pivo / Beer

13 - 14

Miešané nápoje
/ Limonády

15 - 18

Vína / Wines



Snacks

Carpaccio s tonnato majonézou a kaparami 80g Rezaná hovädzia sviečkovica s tuniakovou majonézou s kaparami (80g) Chopped Sirloin with Tonnato Mayonnaise and capers - *7, 4	14,90 €
„Tatar Biftek“ s čiernym cesnakom 100g Sekaná hovädzia sviečkovica, Majonéza z čierneho cesnaku, Sušené žltko, Grana, Bruschetta (100g) Tartar of Beef Sirloin - *1, 3, 10	15,90 €
Coctail Salumi misti 120g Coctail z talianskych syrov a salám s olivami a grisinami (120g) Coctail of Italian cheeses and salami with grisini - *1, 7	13,90 €
Krevetová bruschetta s cheddarom a rukolou 150g Bruschetta with shrimps and cheddar cheese - *1, 4, 7	13,90 €
Vyprážené Sicílske olivy s tzatziky dressingom 150g Fried Siciliana olives with tzatziky dressing - *1, 3, 7	11,90 €

„Zmysel života je vyskúšať
všetko dobré jedlo na svete.“
Bartko

„Povedz mi, čo ješ a ja Ti poviem, kto si.“
Brillat Savarin



Carpaccio

vymyslel Giuseppe Cipriani, šéfkuchár malého benátskeho podniku Harry's Bar v roku 1950. Na návštevu tam vtedy prišla šľachtická Amalia Nani Mocenigo, ktorá požadovala jedlo zo surového mäsa okrem tatárskeho bifteku. Kuchár jej pripravil nakrájané tenké plátky sviečkovice pokvapkané majonézovou omáčkou. Šľachticnej aj ostatným hosťom chutilo a jedlo sa stalo rýchlo veľmi populárnym, až ho Cipriani zaradil na jedálny lístok.

Carpaccio bolo pomenované podľa maliara menom Vittore Carpaccio, ktorý sa narodil v Benátkach a v tomto čase tu mal výstavu. Jeho obľúbené farby, ktoré používal (tehlovo červená a béžovo biela) pripomínali práve túto pochúťku. Preto sa ju Giuseppe Cipriani rozhodol pomenovať podľa neho.

Polievky / Soups

Paradajková polievka Grana | 0,3 l
Tomato Soup with Grana Padano - *7

4,90 €

Slepačí vývar s domácimi cestovinami a zeleninou | 0,3 l
Chicken Broth with Homemade Pasta and Vegetables - *1, 3

4,90 €

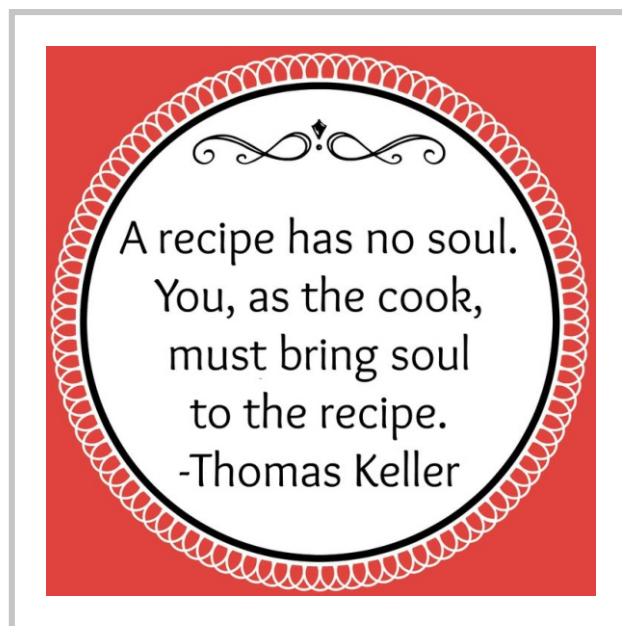
Mediterraneo polievka | 0,4 l

13,90 €

Vývar z morských rýb so zeleninou, mušľami, krevetami, kalmármí a zubáčom, bruschettka
Seafood Mediterraneo Soup with Mussels, Shrimps, Calamars, Zander,
Vegetables and Baked Bread - *1, 2, 4, 14

Polievky sú tekuté pokrmy, ktorých úlohou je vzbudiť chuť do jedla, podporiť trávenie a výnimočne aj nasýtiť. Polievka sa tiahne ľudskou históriou už od praveku.

Ingrediencie, spôsob konzumácie aj význam polievky v stravovaní sa do dnešných dní čiastočne premenili, jej podstata však nie. Už v dobe kamennej ľudia vo vode varili mäso zo sobov či mamutov, po ruke však vtedy neboli hrnce ani hlinené nádoby, a tak si museli vystačiť s vodeodolnými košíkmi z kôry alebo trstia. Oheň by ich spálil, a tak sa voda ohrievala pomocou rozpálených kameňov vo vyhlbenom otvore v zemi. Nápad vkladať rozličné ingrediencie do vriacej vody dostali o pár sto rokov neskôr starí Egypťania či Rimania. Ako sa šírila Rímska ríša, rozširovala sa aj rôznorodosť zeleniny a bylín, ktoré sa do polievok pridávali – už vtedy sa varil pór, cibuľa, cesnak, mrkva, petržlen, fenikel, mäta, tymián alebo koriander. Neskôr v stredoveku boli pre polievky objavené strukoviny. V oblúbe na našom území bola syrná polievka z prepasírovaného syra alebo tvarohu, varili sa aj polievky z kapusty a mrkvy, mäsové vývary a niektorí obyvatelia dreveníc si do nich už vtedy pridávali rezance.



„Recept samotný nemá dušu.
Tú mu vdychuje kuchár.“

Thomas Keller

Šaláty / Salads

Šalát Asparago s grilovaným Halloumi syrom | 450g **15,90 €**

Zelený šalát so špargľou, baby zemiakmi, reďkovkou a grilovaným haloumi syrom, dressingom
Lettuce with asparagus, baby potatoes, radish and grilled Halloumi cheese - *7, 10

Caesar šalát | 450g **15,90 €**

Zelený šalát s kuracím mäsom, syr Grana Padano, Caesar dressing, krutóny, vajíčko a pancetta
Lettuce with Grilled Chicken, Grana Padano Cheese, Caesar Dressing, Croutons, Egg and Pancetta - *1, 3, 7

Farmársky šalát | 450g **15,90 €**

Zelený šalát s hovädzím roastbeefom, pancettou, baby zemiakom, cherry paradajkami, grilovaným klasom kukurice a horčicovo – medovým dressingom
Lettuce with Beef roastbeef, Pancetta, Baby Potatoes, Cherry Tomatoes, Grilled Corn Cob and Mustard – Honey Dressing - *10

Šalát s grilovaným kozím syrom | 450g **15,20 €**

Zelený šalát s grilovaným kozím syrom, cviklou, baby špenátom, cherry paradajkami a citrónovo – medovou zálievkou, bruschetta
Lettuce with Grilled Goat Cheese, Beetroot, Baby Spinach, Cherry Tomatoes, Lemon – Honey Dressing, Baked Bread - *1, 7

Mediterraneo šalát | 450g **17,90 €**

Zelený šalát s chobotnicou na grile, mozzarella bufala, olivy, fazuľa, cherry paradajky, bazalka a cesnak
Lettuce with Grilled Octopus, Olives, Mozzarella Bufala, Cherry Tomatoes, Beans, Basil and Garlic - *4, 7

Denno-denné jedenie zelených listových šalátov sa môže stať jedným z najzdravších zvykov. Listové šaláty obsahujú mnoho vlákniny, ktorá často v strave chýba. Vláknina pomáha znižovať cholesterol v krvi, pomáha upravovať trávenie a tiež udržiavať pocit plnosti. Ak jete často zelené šaláty, budete mať v krvi oveľa viac antioxidantov, látok, ktoré pomáhajú chrániť telo pred poškodením spôsobeným škodlivými molekulami, ktoré spôsobujú starnutie, ale

tiež spôsobujú vznik závažných ochorení. Ak budete jesť zelené šaláty s pridaním mononenasýtených mastných kyselín, ľudsky povedané, s trochou panenského olivového oleja, kúskami avokáda či s orechmi je to, akoby ste si pridali pár rokov života.

„Jesť, to je nevyhnutnosť,
ale správne jesť, to je umenie.“

F. de la Rochefoucauld

Cestoviny / Pasta

Bucatini Tomato Burrata 300g Bucatini s paradajkovou omáčkou a burrata mozzarellou Bucatini with Tomato Sauce and Mozzarella Burata - *1, 7	13,90 €
Spaghetti alla Carbonara 300g Špagety, vajce, slanina a Grana padano Spaghetti, Eggs, Bacon and Parmesan - *1, 3, 7	14,90 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino s krevetami 300g Špagety, olivový olej, krevety, cesnak a chilli Spaghetti, Shrimps, Olive oil, Garlic, Chilli - *1, 4	15,50 €
Tagliatelle s trhaným hovädzím mäsom a Chianti polpou 350g Tagliatelle s hovädzím mäsom, chianti víno, paradajková omáčka, koreňová zelenina, grana Tagliatelle with Beef, Chianti Wine, Tomato Sauce, Vegetables, Grana - *1, 7, 9	14,90 €
Bucatini Pistaccio s grilovaným Halloumi syrom 300g Bucatini pistáciové s grilovaným Halloumi syrom Bucatini Pistaccio and grilled Halloumi cheese - *1, 7, 8	14,90 €
Rigatoni Zafferano speck e zuchhine 300g Rigatoni so šafranom, smotanou, sušenou tirolskou šunkou a cuketou Rigatoni with Saffron, Sour Cream, Speck and Courgette - *1, 7	14,90 €
Tagliatelle s hl'úzovkou a špargl'ou 300g Tagliatelle s hl'úzovkovou omáčkou a špargl'ou Tagliatelle with truffle sauce and asparagus - *1, 7	14,90 €
Lasagne di manzo 300g Lasagne, trhané hovädzie mäso, mozzarella, bešamel Lasagne, Chopped Beef, Mozzarella, White Sauce - *1, 7, 9	14,90 €
Tagliatelle s grilovanými kúskami lososa v citrusovej omáčke s baby špenátom a cherry paradajkami 300g Tagliatelle, grilované kúsky lososa, baby špenát, cherry paradajky, citrónová omáčka Tagliatelle with grilled salmone pieces , baby spinach, cherry tomatoes, citrus sauce - * 1,4,7	14,90 €

Radi Vám pripravíme cestoviny aj v bezlepkovej variante podľa ponuky.
Všetky cestoviny sú dochucované syrom Grana Padano.
Every Pasta including Grana Padano Cheese.

Každý človek, ktorý miluje cestoviny pozná slovné spojenie „al dente“. Ide o pojem využívaný v spôsobe prípravy cestovín. Vo voľnom preklade z taliančiny ide o prípravu „na zub“, čiže spôsob, akým zistíte správne pripravené cestoviny. Priemerný Talian zje ročne neskutočných 51 kilogramov cestovín a pri ich konzumovaní nepoužívajú vidličku a lyžičku. Zvyk jesť špagety takýmto spôsobom prišiel zo Spojených štátov amerických. Taliani používajú iba vidličku. V talianskych reštauráciách sa cestoviny podávajú ako primo piatto, teda prvé jedlo po predjedle, po ktorom nasleduje hlavné jedlo.

FOOD is the
ingredient
that binds us
TOGETHER

Rizoto / Risotto

Bazalkové rizoto s pečenou cviklou a grilovaným kozím syrom | 300g

Basil Risotto with roasted beetroot and Grilled Goat Cheese - *7

15,90 €

Tekvicové rizoto s údenými kačacími prsiami, granátovým jablkom

a pomarančovým mascarpone | 350g

Pumpkin Risotto with Smoked Duck, Pomegranate and Orange Mascarpone - *7

17,90 €



je najvzácnejšie korenie na svete. Aj keď je jeho cena vysoká, ponúka úžasné liečivé účinky, ako žiadne iné korenie. Podľa iránskych vedcov šafran môže fungovať rovnakým spôsobom, ako antidepresíva. Zlúčeniny v šafrane ochraňujú hladiny niektorých chemických látok v mozgu, ktoré zlepšujú a stabilizujú náladu. Vedci dospeli k záveru, že by mali byť považované za nové rastlinné látky na liečenie depresie. Jedlá so šafranom dodávali energiu vojakom už v starovekom Egypte. Korenie im nielen rozprúdilo krv, ale zlepšilo aj náladu, zmiernilo napätie a podporilo schopnosť sústrediť sa. V čase mieru odstraňuje nepriaznivé následky stresu, pomôže vám upokojiť sa a relaxovať. Priaznivo ovplyvňuje vyčerpaný organizmus a odstraňuje nespavosť, funguje ako afrodiziakum, zmiernuje bolesti hlavy a prospieva tráveniu. Radosť, ktorú vám šafran vráti do všedných dní, však nie je ani trochu lacná. Korenie sa získava výsostne ručným zberom, pričom jeden kvet má len tri šafranové tyčinky. Na kilo korenia sa musí otrhať stopäťdesiat až dvestotisíc fialových kvetov. Sezóna zberu začína koncom októbra a trvá len dvadsaťpäť dní.

Hlavné jedlá / Main Dishes

Hovädzí steak na grile zo sviečkovice

Grilled Beef Steak | 200g
| 300g

26,50 €

30,90 €

Hovädzí Roastbeef s chimmi-churri salsou s pyré z pečenej tekvice | 300g

Roastbeef with chimmi-churri and roasted pumpkin puree - *1, 3, 7

19,90 €

Kurací Supreme steak s Primavera zemiakmi | 230g

Grilled Chicken Steak with Primavera potatoes - *1, 3, 7

18,90 €

Pravá hovädzia sviečkovica na smotane s tirolským knedlíčkom | 150g

Beef Sirloin with Vegetables Cream Sauce and Tirolese Dumpling - *1, 3, 7

23,90 €

Tel'ací perkelt s gnochami parmegiano a bylinkovým crême | 300g

Veal perkelt with gnocchi parmegiano and herb crême fresh - *1, 3, 7

21,90 €

Paradajkové rizoto s Tagliattou z hovädzej sviečkovice a rukolou | 300g

Tomato risotto with beef Sirloin and arugula - *7

21,90 €

Teriyaki bôčik s grilovanými gnochami

a chrumkavou červenou kapustou | 200g

Teriyaki Pork Belly with Grilled Gnocchi and Crunch Red Cabbage - *1, 3

15,90 €

Vyprážaný cheddar v panko strúhanke s bataty hranolkami

a domácou tatárskou omáčkou | 150g

Fried Cheddar Cheese with sweet potatoe Fries and Homemade Tatar Sauce - *1, 3, 7

16,50 €



Jahňacie mäso

Tento druh mäsa, ktorý dnes už na slovenských stoloch v domácnostiach či reštauráciách možno nájsť naozaj len pod lupou, bol kedysi obľúbenou pochúťkou a to oprávnene. Má toľko vysoko kvalitných bielkovín, minerálnych látok, vitamínov skupiny B, proteínov, železa, medi, zinku ako iné druhy mäsa nie. Navyše, jahňacie mäso je o to vzácnejšie, že pôsobí ako zdroj ľahko vstrebateľného železa. Nestačí totiž len, že daná surovina obsahuje železo, ak ho telo nedokáže zužitkovať. Práve vďaka jahňacine sa vášmu organizmu podarí vstrebať železo ľahšie. To je dôležité pre podporu tvorby červených krviniek, každopádne nielen pre darcov krvi. Odborníci tvrdia, že jedna porcia jahňacieho poskytuje zhruba 20% odporúčanej dennej dávky železa pre muža a 12% pre ženu.



Rukola

Oblúbená rastlinka nie len gurmánov pre jej horkasto a jemne štiplavú chuť. Listy rukoly sa veľmi podobajú na listy púpavy alebo mladej redkovky. Okrem toho, že si rukolou spestríte jedálnyček, zároveň si svoje telo doplníte významnými a zdraviu prospešnými látkami. Rukola disponuje látkami, ktoré majú schopnosť chrániť organizmus. Kto pravidelne je rukolu, nedá únave šancu a posilní si tiež imunitu.

„Človek nikdy nesmie prestať snívať. Sen je potravou duše, tak ako jedlo je potravou tela.“

Paulo Coelho



Rybacie jedlá / Seafood

Čerstvé mušle podávané v kotlíku s bielym pečivom 500g	13,90 €
· Paradajková omáčka · Na bielom víne Mussels in Tomato Sauce or White Wine with Bread - *1, 7, 14	
Salmon na Mascarpone špenáte s grilovanou divokou brokolicou 300g	18,90 €
Salmon on Mascarpone Spinach with Gril Broccoli - *4, 7	
Vyprážaný seafood s bataty hranolkami 300g	18,90 €
Krevety, kalamáre, mušle, chobotnica, batatové hranolky, jogurtový díp Fried seafood with sweet potato fries Shrimps, Calamars, Mussels, Octopus with Bataty Sweet Fries - *1, 2, 3, 7, 14	
Špagety scoglio di mare s paradajkovou omáčkou, mušlami, kalmármi, krevetami, cherry paradajkami, cesnakom a chilli 450g	18,90 €
Seafood Spaghetti on Tomatoe Sauce - *1, 2, 14	
Grilovaná treska v bylinkovej kruste s wasabi zemiakovou kašou 350g	20,90 €
Grilled cod in a herb crust with wasabi mashed potatoes - *1, 4, 7	
Krevety Pinot Grigio s bruschettou 200g	15,90 €
Shrimps Pinot Grigio with Baked Bread - *1, 4, 7	

Ryby

Dnes už nie je žiadnou novinkou, že ryby patria medzi najzdravšie potraviny, vďaka ich vysokému obsahu bielkovín, vitamínov a živín, a tým majú významný vplyv na zdravie človeka. Ako súčasť zdravej výživy sa preto odporúča ich konzumácia minimálne dvakrát za týždeň.

Vďaka nízkemu obsahu tuku sa zaraďujú ryby medzi vysoko kvalitné bielkoviny. Sú bohaté na omega-3 mastné kyseliny, vitamíny, vápnik, fosfor a na ďalšie minerálne látky ako železo, zinok, jód alebo horčík. Vďaka tomuto zloženiu pomáhajú ryby udržiavať zdravé srdce a mozog. Rovnako môžu znižovať riziko depresie. Ryby majú pozitívne účinky aj v oblasti kozmetiky. Omega-3

mastné kyseliny v rybách sú presne tým typom zdravého tuku, ktorý potrebuje vaša pleť pre lepšiu hebkosť a vaše vlasy pre krajšiu lesk.

Tuniak

je jedna z mála rýb, ktorá sa dá porciovať podobne ako hovädzie mäso. A tak ako pri hovädzine, aj tu má každá časť svoj názov, odlišnú kvalitu a odporúčanie, na čo sa hodí najviac.

Na chrbte sa nachádza akami, po slovensky sviečkovica, s ktorou sa najčastejšie stretnete v klasických sushi rolkách, pri príprave tradičného sashimi alebo v celku, ako steak. Jemná štruktúra mäsa a menej výrazná, nekonfliktná chuť, spôsobili, že sa stal jednou z najobľúbenejších častí tuniaka.

Prílohy / Side Dishes

Contro pečené zemiaky 200g Contro Baked Potatoes - *7	4,50 €	Grilovaná zelenina 300g Grilled Vegetables	5,50 €
Hranolky 200g French Fries	4,50 €	Teplé omáčky / Hot sauce Formaggi / Cheese - *7 Pfeffer / Pepper	3,00 €
Bataty hranolky 200g Bataty Sweet Fries	5,20 €	Parmezán 40g Parmesan	1,50 €
Zemiaková kaša 200g Mashed Potatoes - *7	4,50 €	Krevety 70g Shrimps - *4	5,90 €
Miešaný zeleninový šalát 200g Mixed Vegetable Salad	4,90 €		

Dezerty / Desserts

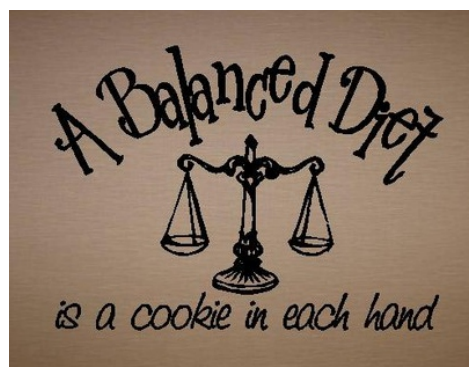
Tiramisu 100g - *1, 3, 7	5,90 €
Domáce tekvicové pirohy zucca s amaretti sušienkami 150g Homemade Pumpkins Dumplings with Amaretti - *1, 3, 7	6,90 €

Zákusky podľa dennej ponuky.
Desserts of daily offer.



Tiramisu

Slovo tiramisu alebo tiramisú pochádza z taliančiny „*tirami su*“, v preklade „vytiahni ma hore“, čo obrazne znamená „zlepši mi náladu“.



Vyvážená diéta: koláčik v každej ruke!

Caffé

Espresso 2,40 €
7g káva, 5g HB cukor

Espresso Doppio 4,20 €
14g káva, 5g HB cukor

Espresso Macchiato 2,70 €
7g káva, 5g HB cukor, mlieko

Capuccino 2,90 €
7g káva, 5g HB cukor, mlieko

Latté Macchiato 3,20 €
7g káva, 5g HB cukor, mlieko

Ice Coffee 3,90 €
7g káva, 0,1l mlieko, ľad, smotana, cukor

Vienna Coffee 3,60 €
7g káva, 15g šľahačka

Matcha Capuccino 4,20 €
2g matcha, mlieko, 5g HB cukor

Ube Pink Latté 4,90 €
2g ube, 7g káva, mlieko, jahodový sirup

Iced Matcha Latté passionfruit 5,20 €
2g matcha, mlieko, ľad, passionfruit sirup

Espresso Tonic 4,80 €
7g káva, 0,1l Tonic, ľad

Čaj z čerstvej mäty 4,50 €
3g čerstvej mäty, med

Čaj z čerstvého zázvoru 4,50 €
3g čerstvého zázvoru, med

Ovocný čaj 2,90 €
2g čaj, 3g HB cukor

Maresi | 0,1cl 0,50 €
Med | 20g 1,20 €

Nealko

Coca - Cola | 0,33l 2,90 €

Coca - Cola Zero | 0,33l 2,90 €

Tonic | 0,25l (podľa ponuky) 2,90 €

Cappy džús | 0,2l 2,90 €

pomaranč, jablko, jahoda, multivitamín
Vinea | 0,25l 2,80 €

Römerquelle sýtená | 0,33l 2,90 €

Römerquelle nesýtená | 0,33l 2,90 €

Römerquelle Lemongrass | 0,33l 2,90 €

San Pelegrino sýtená | 0,75l 6,90 €

Acqua Panna nesýtená | 0,75l 6,90 €

Pivo / flaškové (bottled beer)

Nilio, nealkoholické | 0,33l 3,50 €

Pivo / čapované (draft beer)

Pilsner urquell 12° | 0,4l 3,90 €

Aperitív / 0,1l

Martini Bianco 3,90 €

Martini Extra Dry 3,90 €

Martini Rosso 3,90 €

Campari Bitter 4,20 €

Whisky / 0,04l

Jameson 40% 3,90 €

Glenmorangie 10YO 40% 5,60 €

Jack Daniel's 40% 4,50 €

Laphroaig Select 40% (rašelinová) 6,80 €

Vodka / 0,04l

Absolut Blue 40% 3,90 €

Beluga 40% 6,90 €

Destiláty / 0,04l

Populus Slivovica 42%	4,20 €
Populus Hruškovica 42%	4,20 €
Populus Marhuľovica 42%	4,20 €
Chateau Selešťany-Čerešňa 52%	8,90 €
Grappa Riserva Amarone 40%	7,90 €

Rumy / 0,04l

Takamaka Blanc 40,2 %	3,20 €
Piquero, Panama 40%	4,60 €
Takamaka Kreol cask 40,3%	5,90 €
Diplomatico exclusive 12YO 40%	6,40 €
Zacapa 23YO 40%	10,50 €
A.H. Riise XO 42%	8,20 €

Cognac & Brandy / 0,04l

Sarajishvili VSOP 40%	4,70 €
KBŠ 40%	5,20 €
Gautier XO 40%	12,90 €
Hardy VSOP organic 40%	6,50 €

Gin & Borovička / 0,04l

Beefeater 40%	3,30 €
Žufánek Borovička, 100% destilát 45%	4,20 €

Tequila / 0,04l

Olmea Altos Silver Blanco 38%	4,50 €
Olmea Altos Reposado 38%	4,50 €

Likéry / 0,04l

Fernet-Branca 35%	3,90 €
Becherovka 38%	3,20 €
Jägermeister 35%	3,90 €
Limoncello 25%	3,60 €
Baileys 17%	4,20 €
Cointreau 40%	3,90 €

ŽUFÁNEK

„Zufanek is a proud member of the craft spirit movement. With products like their Absinthe or OMG (Gin) they stand tall and proud alongside other well regarded products used by top barkeeps around the world. Singapore was only introduced to Zufanek's products but have made a great impression right away."

Zdenek Kastanek, General Manager - Singapore, Hong Kong & Macau at Proof & Company

„Vo výrobe našej pálenky Marsen sa snúbi snaha, poznatky a, samozrejme, cit. To ale pochopíte až vtedy, keď ochutnáte. Potom môžete porovnávať a zistiť, ako sa rozhodnúť pri výbere. Množstvo ocenení nám potvrdzuje, že to robíme dobre. No až vtedy, keď to rozoznajú poučené jazyky spotrebiteľov, bude naša revolúcia dokonaná."

Jozef Šteffek, riaditeľ Fruit Distillery Cooperation s.r.o.

Miešané nápoje / alko

Purple rain 7,90 €
0,04l gin, 0,2l tonik, ľad, uhorka

Aperol Spritz 7,90 €
0,04l aperol, 0,06l prosecco, 0,02l s3da, ľad,
pomaranč

Rum & Tonic 7,20 €
0,04dcl Piquero, tonic, limetka, ľad,

**Prosecco Passion
mango maracuja** 6,90 €
0,15l prosecco, 0,06l mangové pyr3, ľad

Hugo 7,50 €
0,15l prosecco, bázový sirup, mäta, ľad

Negroni 7,20 €
0,03l campari, 0,03l martini rosso, 0,03l gin, ľad

Pornstar Martini 8,90 €
0,04l vanilková vodka, 0,025l maracujový lik3r,
0,03l prosecco, limetková šťava,
maracujové pyr3

Contro Special 8,90 €
0,04l absolut, 0,03l Aperol, 0,01l cukrový sirup,
grapová šťava, ľad

Mamba 8,90 €
0,01l grenadina, 0,01l bols blue, 0,03l absolut,
0,02l midori, 0,02l Galiano, citrónová šťava

Mojito 8,20 €
0,04l rum, trstinový cukor, mojito sirup, mäta,
limetka 0,1l s3da, ľad

„My favourite
drink is the next
one.“

Miešané nápoje / nealko

Fresh | 0,1l 2,80 €
pomaranč / grep

Salty not-dog 5,90 €
30ml Nochino botanic, 120ml grepový fresh

Vir-gin & Tonic 5,90 €
30ml notchino botanic, 120ml tonic

Mojito nealko 6,90 €
0,2l s3da, mojito sirup, mäta, limetka,
trstinový cukor, ľad

Virgin Negroni 6,20 €
0,03l notchino botanic, 0,03l notchino ruby,
0,03l tonic

**Icea Tea granátové jablko
a biela ruža** | 0,45dcl 5,20 €

I HAVE
MIXED
Drinks
ABOUT
FEELINGS

Limonády

Džbán vody | 1l 1,90 €
| 0,5l 1,20 €

Citronáda | 1l 4,90 €
| 0,5l 3,90 €
ovocie, voda, ľad

Jahodovo – mäťová | 1l 8,90 €
| 0,5l 5,40 €
jahodové pyré, mäťový sirup, ovocie, voda, ľad

Rakytčíková | 1l 8,90 €
| 0,5l 5,40 €
rakytníkový sirup, citrónová šťava, limetky,
voda, ľad

Hrozno a čučoriedka | 1l 8,90 €
| 0,5l 5,40 €
hroznovo-čučoriedkový sirup, ovocie, voda, ľad

Mangová | 1l 8,90 €
| 0,5l 5,40 €
mangovo-maracujové pyré, ovocie, voda, ľad

Grep-tonic | 1l 8,90 €
| 0,5l 5,40 €
Grepová šťava, tonic, limetková šťava,
bazový sirup, ovocie, ľad



*Have
water
drink
prosecco*

„Pre dobré pitie
sa vždy kúsok
smädu nájde.“

Stanislav Komenda

Biele vína / White wines

Korvin – Sauvignon Blanc | Suché, Slovensko 0,15l | **3,40 €**

Giarola Custoza | Suché, Taliansko 0,15l | **3,40 €**

Purus – Moje a Tvoje | Polosladké, Slovensko 0,15l | **3,40 €**

Vinárstvo Purus – Kugel Rizling Rýnsky | Suché, Slovensko 0,75l | **29,00 €**
Rizling rýnsky s podmanivou aromatickou s dominanciou citrusov, zeleného jablka, broskyne podčiarknutých lúčnymi bylinami a mineralitou. Výrazná ovocnosť a mineralita zaoblená zvyškovým cukrom, stále však s príjemnou šľavnosťou, ktorá naplní celé ústa. Herbálny a zamatový rizling!

Vinárstvo La Cherubina – Gewurtztraminer | Suché, Taliansko 0,75l | **22,00 €**
Fenomenálne víno z južného Tirolska s jemne žltou farbou a zelenkavými odleskami. Vo vône sa prelínajú tóny korenia, borievky a bylín. Chuť je plná, aromatická a zvodne korenistá dlhým záverom.

Vinárstvo Giarola – Chardonnay Veneto IGT | Suché, Taliansko 0,75l | **26,00 €**
Toto víno prináša chuť zrelého ovocia dokonale vyváženú sviežou kyslosťou, ktorá mu dodáva živý charakter. Krátky pobyt v barikových sudoch obohatil štruktúru vína, dodal mu intenzívny a dlhý záver ktorý príjemne pretrváva v podnebí.

Vinárstvo Tinazzi – Pinot Grigio Delle DOC | Suché, Taliansko 0,75l | **23,00 €**
Víno je krásne suché, s ovocnou štruktúrou citrusov a jablák a dlhou, čistou dochuťou. Toto Rulandské modré pochádza z krásnych brehov jazera Lago di Garda a oplýva žltým ovocím, tropickými tónmi melónov a jemnou citrusovou chuťou. Svieži buket broskýň, žltých jablák, exotického ananásu a bielych kvetov sa objavuje hneď na začiatku. Skvele sa hodí ako aperitív alebo k hlavným chodom, v sprievode predkrmov, alebo akéhokoľvek hlavného jedla z morských plodov.

Vinárstvo Cantina Terlan – Classici Pinot Grigio | Suché, Taliansko 0,75l | **29,00 €**
Intenzívna slamovo žltá farba. V elegantnej vône dominujú tóny grapefruitu, liči a melóna, s jemným kvetinovým dotykom čerstvo pokosenej lúky. Chuť je pretkaná ovocím, zrelý grep a melón je doplnený nuansami čierneho čaju. Na jazyku vďaka príjemnej kyselinke šľavnaté, príkladná štruktúra. Bohaté, no zároveň veľmi jemné a zamatové víno s dlhým záverom.

Červené vína / Red wines

Korvin – Cuveé (frankovka / neronet) | Suché, Slovensko

0,15l | **3,40 €**

Giarola – Bardolino | Suché, Taliansko

0,15l | **3,40 €**

Vinárstvo Ribote – Barbera Langhe DOC | Suché, Taliansko

0,75l | **29,00 €**

Toto víno pochádza z oblasti Dogliani v Taliansku. Hrozno Barbera dozrieva 8 až 12 mesiacov vo veľkých drevených sudoch, čo víno obohacuje o granátovo červenú farbu. Má jemnú a vyváženú chuť. Vhodné k červenému mäsu, divine alebo zrelým syrom.

Vinárstvo C-Winery – Dunaj | Suché, Slovensko

0,75l | **26,00 €**

Mohutný Dunaj, ktorý svoj charakter čerpá z redukovaného a prezretého hrozna. Vo vône výrazné lesné ovocie. Na jazyku zanecháva plnosť šťavnatého tmavého ovocia, priam až lekvárové tóny. Tie sú doplnené oxidatívnym nádychom hrozienok a fíg. Výborná štruktúra a plné telo. V dochuti typická mineralita, ktorá je znakom tufového podložia vulkanického pôvodu. Tradičnými spoločníkmi sú červené mäso a divina. Vyskúšajte aj k cestovinám s rajčinovou omáčkou.

Vinárstvo Ribote – Barolo DOCG | Suché, Taliansko

0,75l | **56,00 €**

Toto ikonické víno pochádza z malého rodinného vinárstva Barolo. Zrelo 30 mesiacov v dubových sudoch, čím získalo sýtu granátovo červenú farbu s jemnými oranžovými odleskami. Vo vône sa otvára s tónmi fialiek a zrelých sliviek, na podnebí je vyvážené s teplými tanínmi a chuťami malín, hrozienok a anízu.

Vinárstvo Losi – Chianti Querciavalle Classico DOCG | Suché, Taliansko

0,75l | **24,00 €**

Hlboká, rubínovo-červená farba. Vo vône dominujú podmanivé ovocné tóny tmavých a červených bobúľ spolu s dotykmi korenia a fialiek. Chuť elegantná a šťavnatá, plná lesného ovocia s jemným nádychom vanilky. Zamatové triesloviny, dobre vyvážená acidita a lahodný ovocný záver len umocňujú pôvab tohto skvele pitelného vína.

Vinárstvo Tinazzi – Feudo Croce Primitivo Imperio

Di Manduria Dop 2019 | Suché, Taliansko

0,75l | **35,00 €**

Najoceňovanejšie primitivo v Taliansku za rok 2021 podľa prestížneho magazínu DECANTER, ktorý ho súčasne zaradil medzi TOP50 vín sveta za rok 2021! Vôňa predstavuje komplexnú štruktúru s výraznými tónmi zrelého červeného ovocia, korenia, jemnými náznakmi kakaa a v závere krásna balzamiková linka. Zrenie do 12 mesiacov v dubových sudoch. Ideálny partner k hovädzím steakom či jahňacím kotletám.

Vinárstvo Tinazzi – Generation A50

– Amarone De La Valpolicella DOCG | Suché, Taliansko

0,75l | **79,00 €**

Sýto červená farba vína, ktoré v sebe ukrýva aromaticku zrelosť červeného ovocia. Víno je hrejivé, plné, s perzistentným a intenzívnym záverom.

Ružové vína / Rosé wines

Vinárstvo Kaschauer – Pinot Noir rose | Polosuché, Slovensko

0,15l | **3,40 €**

Vinárstvo KINČI – Rosé | Suché, Slovensko

0,15l | **3,40 €**

Vinárstvo Giarola Chiaretto – Bardolino Rosé | Suché, Taliansko

0,75l | **16,00 €**

Má jemnú ružovú farbu a výraznú vôňu čerstvých čerešní, jahôd, ruží a nádych korenia. V chuti je osviežujúce s príjemnou kyslosťou a chuťou červeného ovocia doplnenou o jemný minerálny akcent.

Vinárstvo Tinazzi – Duca Delle Corone Primitivo rosato | Suché, Taliansko

0,75l | **22,00 €**

Víno zo 100% odrody Primitivo ponúka bledoružovú farbu a charakteristickú arómu červeného bobuľového ovocia, doplnenú o jemné kvetinové tóny. V chuti je svieže a šťavnaté s pružným telom a príjemným ovocným záverom, ktorý je vytrvalý a osviežujúci.



Don't **complain,**
Don't **worry,**
Don't **stress,**
Just **wine.**

Šumivé vína / Sparkling wines

Corte Nui Prosecco Frizzante Biele, suché, Taliansko	0,15l 4,20 € 0,75l 20,00 €
Sui Nui DOC rose Ružové, suché, Taliansko	0,75l 25,00 €
Corte Noa Prosecco Superiore DOCG Asolo Brut Biele, brut, Taliansko	0,75l 25,00 €
Sui Nui DOCG Extra Dry Biele, extra dry, Taliansko	0,75l 26,00 €
Carl Jung Blanc De Blancs NEALKO	0,15l 4,05 €
Champagne Paul Goerg Premier Cru, Blanc De Blancs	0,75l 59,00 €

Destiláty a vína sú obmedzené množstvom produkcie,
nakoľko sa jedná o remeselné produkty.

„Život je príliš krátky na to,
aby sme pili zlé víno.“

Anonym

Alergény

Povinnosť označovať prítomnosť alergénov v potravinách vyplýva zo Smernice Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2001/13/ES pokiaľ ide o označovanie zložiek prítomných v potravinách z Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca označovanie potravín. V zmysle citovaného výnosu máme povinnosť zabezpečiť pre konečného spotrebiteľa informáciu, či príslušný pokrm obsahuje zložku, ktorá môže spôsobiť alergickú reakciu. *označenie alergénov – informácia o obsahu alergénov odkazujúca na nasledovný zoznam Ide o nasledovné zložky:

1. Obilniny obsahujúce lepok /t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody/.
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, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy 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 10 mg/kg alebo 10 mg/l.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Allergens

The presence of allergens in products The obligation to indicate the presence of allergens in food are clear directives of the European Parliament and Council 2003/89/EC, which amends Directive 2001/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs and the Decree of the Ministry of Agriculture and Ministry of Health no. 1187/2004 - 100, which is issued to the head of the Food Code, regulating the labeling of the SR. The above-cited decree establishes labeling requirements for food placed in circulation by the final consumer. * food allergen labeling – Information about contain of allergens regarding the list below:

1. Cereals containing gluten /i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains/
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products
8. Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites /concentrations of more than than 10 mg /kg or 10 mg /l.
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave.

Ceny sú uvedené s DPH.

Jedálny a nápojový lístok platný od 12.06.2026.