

# 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*

<b>Carpaccio</b>   80g	<b>12,90 €</b>
Rezaná hovädzia sviečkovica s hluzovkovou majonézou, artičokmi a granou (80g) Chopped Sirloin with Arugula, Grana Padano, Artichokes and truffle Mayonnaise - *7	
<b>„Tatar Biftek“ s čiernym cesnakom</b>   100g	<b>15,90 €</b>
Sekaná hovädzia sviečkovica, Majonéza z čierneho cesnaku, Sušené žltko, Grana, Bruschetta (100g) Tartar of Beef Sirloin - *1, 3, 10	
<b>Sushimi tatarák il Mare</b>   100g	<b>15,90 €</b>
Tatarák z tuniaka a lososa, šalotka, kapari, olivy, cesnak, chilli, pečený chlebik (100g) Tartar of Tuna and Salmon, Shallot, Capers, Olives, Garlic, Chilli, Baked Bread *1, 4, 10	
<b>Salumi Pinot Grigio</b>   120g	<b>13,90 €</b>
Talianske salámy, talianske syry, olivy, kapary, brushettka (120g) Italian Salamies and Cheeses, Olives, Capers and Baked Bread -*1, 4	
<b>Ceviche z morských plodov a rýb</b>   120g	<b>13,90 €</b>
Marinated Seafood and Fish with Chilli, Lime and Baked bread -*1, 4	

„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. Šľachtickej 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 Padano | 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 €

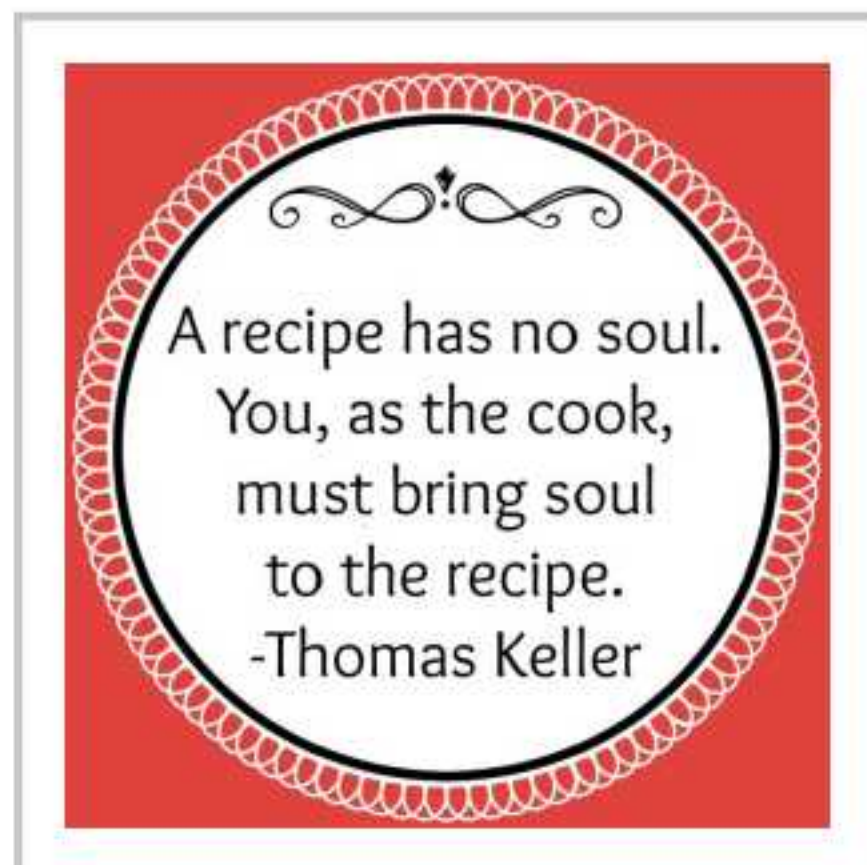
**Mediterraneo polievka | 0,4 l**

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 so zaúdenými kačacími prsiami | 450g 16,20 €

Zelený šalát so zaúdenými kačacími prsiami, pečené hrušky, vlašské orechy v mede, gorgonzola, dressing, brushcettka

Lettuce with Smoke Duck, Beaked Pears, Honey Nuts, Blue Cheese, Baked Bread, Dressing

- \*1, 7, 8

## Caesar šalát | 450g 13,90 €

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 14,90 €

Zelený šalát, hovädzí roastbeef, 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 14,20 €

Zelený šalát s grilovaným kozím syrom, cviklou, baby špenátom, cherry paradajkami a citrónovo-medovou zálievkou, bruschettka

Lettuce with Grilled Goat Cheese, Beetroot, Baby Spinach, Cherry Tomatoes,

Lemon-Honey Dressing, Baked Bread - \*1, 7

## Mediterraneo šalát | 450g 15,90 €

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 mononenasytených 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

<b>Bucatini Tomato Burata</b>   300g Bucatini s paradajkovou omáčkou a burrata mozzarellou Bucatini with Tomato Sauce and Mozzarella Burata - *1, 7	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>   300g Špagety, vajce, slanina a Grana padano Spaghetti, Eggs, Bacon and Parmesan - *1, 3, 7	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino s krevetami</b>   300g Špagety, olivový olej, krevety, cesnak a chilli Spaghetti, Shrimps, Olive oil, Garlic, Chilli - *1, 4	<b>13,90 €</b>
<b>Tagliatelle s trhaným hovädzím mäsom a Chianti polpou</b>   350g Tagliatelle s hovädzím mäsom, chianti víno, paradajková omáčka, koreňová zelenina, grana Tagliatelle with Beef, Chianti Wine, Tomato Sauce, Vegetables, Grana - *1, 7, 9	<b>14,90 €</b>
<b>Bucatini avocado il Salmone</b>   300g Bucatini s avokádom a marinovaným lososom, šľahaný kozí syr Bucatini with Salmone, Avocado and Whipped Goat Cheese - *1, 4, 7	<b>14,90 €</b>
<b>Rigatoni Zafferano speck e zuchhine</b>   300g Rigatoni so šafranom, smotanou, sušenou tirolskou šunkou a cuketou Rigatoni with Saffron, Sour Cream, Speck and Courgette - *1, 7	<b>12,90 €</b>
<b>Tirolese špenátové Špecle</b>   300g Domáce špenátové špecle s bresaolou, hlíivovým chipsom, formaggi omáčka Homemade Spinach Pasta with Bresaola, Mushrooms chips and Formaggi Sauce - *1, 7	<b>12,90 €</b>
<b>Lasagne di manzo</b>   300g Lasagne, trhané hovädzie mäso, mozzarella, bešamel Lasagne, Chopped Beef, Mozzarella, White Sauce - *1, 7, 9	<b>14,90 €</b>
<b>Domáce Tekvicové pirohy Zucca s ricottou, granou, šalviou a amarettami</b>   300g Homemade pumpkins Dumplings with Grana Padano, Ricotta and Amaretti - *1, 3, 7	<b>13,90 €</b>

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

<b>Cviklové rizoto s grilovaným kozím syrom a baby špenátom</b>   300g Risotto with Grilled Goat Cheese, Beetroot and Baby spinach - *7	14,90 €
<b>Tekvicové rizoto so zaúdenými kačacími prsiami, granátovým jablkom a pomarančovým mascarpone</b>   350g Pumkin Risotto with Smoked Duck, Pomegranate and Orange Mascarpone - *7	16,90 €
<b>„Contro“ Paella</b>   350g Paella z morských plodov s pečenými stehienkami a salsicciou Risotto with Seafood, Roasted Chicken leg and Salsiccia - *2, 4, 7	18,90 €
<b>Kôprové rizoto s grilovaným zubáčom</b>   250g Dill Risotto with Gril Fish - *4, 7	16,50 €



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

24,50 €

29,90 €

## Hovädzí Roastbeef s kôprovou omáčkou s „Bao Bun“ parenou buchtou | 300g 19,90 €

Roastbeef with Dill sauce and „Bao Bun“ - \*1, 3, 7

## Kurací Supreme steak plnený homemade plnkou

s Primavera zemiakmi | 230g

16,90 €

Grilled Chicken Steak Stuffed with Homemade Stuffing, Primavera potatoes - \*1, 3, 7

## Pravá hovädzia sviečkovica na smotane s tirolským knedlíčkom | 150g 22,50 €

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

## „Barolo“ divina s formaggi Arancini | 300g 20,50 €

„Barolo“ - Meat with Formaggi Arancini - \*1, 3, 7, 9

## Teriyaki bôčik s grilovanými gnocchami

a chrumkavou červenou kapustou | 200g

14,90 €

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

## Pollo alla Paprika s ricotovými gnocchami | 250g 15,90 €

Kuracie stehienka na paprikovej omáčke s ricotovými gnocchami

Chicken Legs in Paprika sauce, Gnocchi with ricotta - \*1, 7

## Vyprážený cheddar v panko strúhanke s bataty hranolkami

a domácou tatárskou omáčkou | 150g

14,50 €

Fried Cheddar Cheese with Bataty Fries and Homemade Tatar Sauce - \*1, 3, 7

## Tefacie holúbky s kyslou smotanou a domácim pečivom | 300g 13,90 €

Beaked Veal Meat in Cabbage and Homemade Bread - \*1, 3, 7



## Jahňacie mäso

Tento druh mäsa, ktorý dnes už na slovenských stoloch v domácnostiach či reštauráciách možno nájsť naozaj len pod lupou, bol kedysi obľúbenou pochútkou a to oprávnene. Má totiž 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 jedálničiek, 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

<b>Čerstvé mušle podávané v kotlíku s bielym pečivom   500g</b>	<b>13,90 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>· Paradajková omáčka</li><li>· Smotanová omáčka</li><li>· Na bielom víne</li></ul> Mussels in Tomato Sauce or Sour Cream, or White Wine with Bread - *1, 14	
<b>Sashimi tuniak steak Positano   200g</b>	<b>24,90 €</b>
Sashimi Tuna Steak - *4, 11	
<b>Salmon na Mascarpone špenáte s grilovanou divokou brokolicou   300g</b>	<b>18,90 €</b>
Salmon on Mascarpone Spinach with Gril Broccoli - *4, 7	
<b>Vyprážený seafood s bataty hranolkami   300g</b>	<b>18,90 €</b>
(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	
<b>Špagety scoglio di mare s paradajkovou omáčkou, mušľami, kalmármi, krevetami, cherry paradajkami, cesnakom a chilli   450g</b>	<b>18,90 €</b>
Seafood Spaghetti on Tomatoe Sauce - *1, 2, 14	
<b>London Fish &amp; Chips s citrónovým dípom   350g</b>	<b>19,90 €</b>
London Fish & Chips with Lemon - *1, 3, 4, 7	
<b>Krevety Pinot Grigio s bruschettou   200g</b>	<b>14,90 €</b>
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 sviečkoviča, 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

<b>Contro pečené zemiaky</b>   200g Contro Baked Potatoes	<b>4,50 €</b>	<b>Miešaný zeleninový šalát</b>   200g Mixed Vegetable Salad	<b>4,90 €</b>
<b>Hranolky</b>   200g French Fries	<b>4,50 €</b>	<b>Grilovaná zelenina</b>   300g Grilled Vegetables	<b>5,50 €</b>
<b>Bataty hranolky</b>   200g Bataty Sweet Fries	<b>5,20 €</b>	<b>Teplé omáčky / Hot sauce</b> Formaggi / Cheese Hubová / Mushrooms Pfeffer / Pepper	<b>3,00 €</b>
<b>Zemiaková kaša</b>   200g Mashed Potatoes	<b>4,50 €</b>	<b>Parmezán</b>   40g Parmesan	<b>2,50 €</b>
<b>Zelený šalát</b>   200g Lettuce	<b>4,20 €</b>	<b>Krevety</b>   70g Shrimps	<b>6,90 €</b>

## Dezerty / Desserts

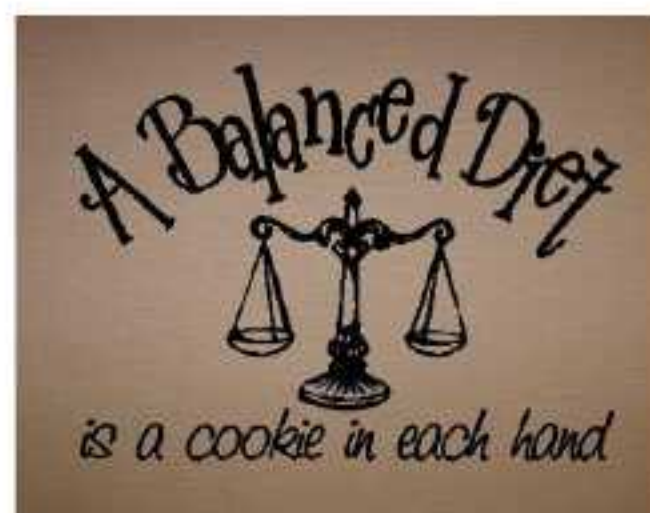
<b>Tiramisu</b>   100g - *1, 3, 7	<b>5,50 €</b>
<b>Domáce tekvicové pirohy zucca s amaretti sušienkami</b>   150g Homemade Pumpkins Dumplings with Amaretti - *1, 3, 7	<b>6,90 €</b>

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

<b>Espresso</b> 7g káva, 5g HB cukor	2,10 €
<b>Espresso Doppio</b> 14g káva, 5g HB cukor	4,20 €
<b>Espresso Macchiato</b> 7g káva, 5g HB cukor, mlieko	2,50 €
<b>Capuccino</b> 7g káva, 5g HB cukor, mlieko	2,70 €
<b>Latté Macchiato</b> 7g káva, 5g HB cukor, mlieko	2,90 €
<b>Ice Coffee</b> 7g káva, 0,1l mlieko, ľad, smotana, cukor	3,50 €
<b>Vienna Coffee</b> 7g káva, 15g šľahačka	3,50 €
<b>Espresso Martini</b> 7g káva, 0,03l Vodka, 0,03l Kahula, ľad	4,50 €
<b>Espresso Tonic</b> 7g káva, 0,1l Tonic, ľad	4,50 €
<b>Homemade sypané čaje</b> (šalvia, materiná dúška, levandula) 10g čaj, citrón, med	4,90 €
<b>Ovocný čaj pre Bambini</b> 2g čaj, 3g HB cukor	2,90 €
<b>Čaj z čerstvej mäty</b> 3g čerstvej mäty, med	4,50 €
<b>Čaj z čerstvého zázvoru</b> 3g čerstvého zázvoru, med	4,50 €
<b>Horúca čokoláda so šľahačkou</b> 25g čokoláda, 0,1l mlieko, 15g šľahačka	4,20 €
<b>Maresi</b>   0,1cl	0,50 €
<b>Med</b>   20g	1,20 €

## Nealko

<b>Coca - Cola</b>   0,33l	2,50 €
<b>Coca - Cola Zero</b>   0,33l	2,50 €
<b>Tonic</b>   0,25l (podľa ponuky)	2,50 €
<b>Cappy džús</b>   0,2l pomaranč, jablko, jahoda, multivitamín	2,50 €
<b>Vinea</b>   0,25l biela, červená	2,50 €
<b>Rómerquelle sytená</b>   0,33l	2,50 €
<b>Rómerquelle nesýtená</b>   0,33l	2,50 €
<b>Rómerquelle Lemongrass</b>   0,33l	2,50 €
<b>San Pelegrino sytená</b>   0,75l	6,90 €
<b>Acqua Panna nesýtená</b>   0,75l	6,90 €

## Pivo / flaškové (bottled beer)

<b>Nilio, nealkoholické</b>   0,33l	3,50 €
-------------------------------------	--------

## Pivo / čapované (draft beer)

<b>Pilsner urquell 12°</b>   0,4l (Podľa ponuky)	3,50 €
---	--------

## Aperitív / 0,1l

<b>Martini Bianco</b>	3,30 €
<b>Martini Extra Dry</b>	3,30 €
<b>Martini Rosso</b>	3,30 €
<b>Campari Bitter</b>	4,20 €

## Whisky / 0,04l

<b>Jameson 40%</b>	3,90 €
<b>Glenmorangie 10YO 40%</b>	5,60 €
<b>Jack Daniel's 40%</b>	4,50 €
<b>Laphroaig Select 40% (rašelinová)</b>	6,80 €

## Vodka / 0,04l

<b>Absolut Blue 40%</b>	3,90 €
<b>Beluga 40%</b>	6,90 €

## Destiláty / 0,04l

Populus Slivovica 42%	3,90 €
Populus Hruškovica 42%	3,90 €
Populus Marhuľovica 42%	3,90 €
Žufánek Slivovica z dubového sudu 45%	5,80 €
Žufánek Hruškovica z dubového sudu 40%	5,80 €
Grappa Amarone Riserva 40%	7,90 €

## Rumy / 0,04l

Bacardi Carta Blanca 37,5%	2,90 €
Piquero, Panama 40%	4,60 €
Naud Ron Venezuela 12 YO 41%	5,90 €
Diplomatico Exclusive 12 YO 40%	6,40 €
Zacapa 23YO 40%	10,50 €
A.H. Riise XO 42%	8,20 €

## Cognac & Brandy / 0,04l

Sarajshvili 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 OMG, 100% destilát 45%	5,30 €
Žufánek Borovička, 100% destilát 45%	4,20 €

## Tequila / 0,04l

Olmecca Altos Silver Blanco 38%	3,90 €
Olmecca Altos Reposado 38%	4,50 €

## Likéry / 0,04l

Fernet Stock	3,20 €
Fernet Stock Citrus	3,20 €
Becherovka	3,20 €
Jägermeister	3,90 €
Limoncello	3,60 €
Baileys	4,20 €
Cointreau	3,90 €
Žufánek Orechovka 35%	4,20 €

### 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

<b>Purple Rain</b> 0,04l gin, 0,2l tonik, ľad, uhorka	<b>6,90 €</b>
<b>Cranberry „Kiss“ Strike</b> 0,04l tequilla, 0,03l prosecco, sugar sirup, brusnicový džús,	<b>6,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> 0,04l aperol, 0,06l prosecco, 0,02l sóda, ľad, pomaranč	<b>6,90 €</b>
<b>Fragola Prosecco</b> 0,15l prosecco, 0,06l jahodové pyr�, ľad	<b>6,20 €</b>
<b>Prosecco Passion Mango</b> 0,15l prosecco, 0,06l mangov� pyr�, ľad	<b>6,20 €</b>
<b>Mimosa</b> 0,1l prosecco, 0,1l pomarančový džús	<b>6,20 €</b>
<b>Hugo</b> 0,15l prosecco, b�zov� sirup, m�ta, ľad	<b>6,90 €</b>
<b>Passion Litchi</b> 0,04l vodka, 0,1l litchi, brusnicov� dž�s, s�da, citr�nov� šťava, ľad	<b>6,90 €</b>
<b>Strawberry Negroni</b> 0,03l campari, 0,03l martini bianco, 0,03l gin, jahodov� pyr�, ľad	<b>6,40 €</b>
<b>Blue Lagun</b> 0,04l tequilla, 0,15l blue Curacao, 0,15l cointreau, kokosov� mlieko, ľad	<b>7,20 €</b>
<b>Mojito</b> 0,04l rum, trstinov� cukor, mojito sirup, m�ta, limetka, 0,1l s�da, ľad	<b>7,20 €</b>

„My favourite drink is the next one.“

## Miešan  nápoje / nealko

<b>Fresh</b>   0,1l pomaranč / grep	<b>2,80 €</b>
<b>Virgincolada</b> 0,15l anan�sov� dž�s, smotana, kokosov� sirup, ľad	<b>4,90 €</b>
<b>Butterfly</b> 0,2l tonik, b�zov� sirup, ľad	<b>4,90 €</b>
<b>Mojito nealko</b> 0,2l s�da, mojito sirup, m�ta, limetka, trstinov� cukor, ľad	<b>5,20 €</b>
<b>Aperol nealko</b> 0,6l nealko prosecco, grenadina, 0,02l s�da, ľad	<b>5,20 €</b>
<b>Mai Tai</b> 0,1l anan�sov� dž�s, 0,1l pomarančov� dž�s, kokosov� sirup, ľad	<b>4,80 €</b>

I HAVE  
MIXED  
*Drinks*  
ABOUT  
FEELINGS

## Limonády

Džbán vody   1,1	1,90 €
0,5l	1,20 €
Citronáda   1l	3,90 €
0,5l	2,90 €
ovocie, voda, ľad	
Jahodovo – mäťová   1l	6,80 €
0,5l	4,80 €
jahodové pyr�, m�ťov� sirup, ovocie, voda, ľad	
B�zov�   1l	6,80 €
0,5l	4,80 €
b�zov� sirup, citr�nov� �rava, uhorka, rozmar�n, voda, ľad	
Litchi – brusnica   1l	7,20 €
0,5l	5,00 €
lichi a brusnica pyr�, ovocie, voda, ľad	
Mangov�   1l	6,80 €
0,5l	4,80 €
mangov� pyr�, ovocie, voda, ľad	
Grep – tonic   1l	6,80 €
0,5l	4,80 €
grevov� �rava, tonic, limetkov� �rava, bazov� sirup, ovocie, voda, ľad	

Have  
water  
drink  
prosecco



„Pre dobré pitie  
sa v zdy kúsok  
sm du nájde.“

*Stanislav Komenda*

## *Biele vína / White wines*

**Korvin – Sauvignon Blanc** | Suché, Slovensko 0,15l | **3,30 €**

**Giarola Custoza** | Suché, Taliansko 0,15l | **3,30 €**

**Vínárstvo Purus – Moje a Tvoje** | Polosuché, Slovensko 0,15l | **3,30 €**

---

**Vínárstvo 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 šľavnatosťou, ktorá naplní celé ústa. Herbálny a zamatový rizling!

**Vínárstvo La Cherubina – Gewurtztraminer** | Suché, Taliansko 0,75l | **22,00 €**

Fenomenálne víno z južného Tírolska 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.

**Vínárstvo 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.

**Vínárstvo 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.

**Vínárstvo 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 | 3,30 €

Vinárstvo Bolyki – Indian Nyar | Suché, Maďarsko 0,15l | 3,30 €

---

**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 fig. 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 zrelého červeného ovocia. Víno je hrejivé, plné, s perzistentným a intenzívnym záverom.

## *Ružové vína / Rosé wines*

Vinárstvo Kaschauer – Pinot Noir rose | Polosuché, Slovensko 0,15l | 3,30 €

Vinárstvo Bolyki – Rosé | Suché, Maďarsko 0,15l | 3,30 €

---

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 šfavnaté 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 Noa Prosecco Frizzante   Biele, suché, Taliansko	0,15l   4,20 € 0,75l   20,00 €
Sui Nui DOC rose   Ružové, suché, Taliansko	0,75l   24,00 €
Corte Noa Prosecco Superiore DOCG Asolo Brut   Biele, brut, Taliansko	0,75l   24,00 €
Sui Nui DOCG Extra Dry   Biele, extra dry, Taliansko	0,75l   25,00 €
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 21.11.2024.