



Miesto, ktoré milujem!

Vážení hostia.

...naším cieľom je priniesť na Váš stôl tradičné slovenské jedlá najvyššej kvality, a preto jedlá v našej reštaurácii pripravujeme výlučne z čerstvých surovín pochádzajúcich od regionálnych výrobcov.

Kvalitné jedlo sa nedá pripraviť za 10 minút. Ak ste boli s jedlom a obsluhou spokojní, bolo to našim cieľom. Odmena pre obsluhu nie je zakalkulovaná v cene a je rozdeľovaná priamo personálu.

V prípade, že ste spokojní neboli, prosíme Vás, dajte nám šancu na nápravu hneď na mieste. Každý deň je na prevádzke prítomná zodpovedná osoba, ktorá Vašu námietku ochotne vyrieši.



Miesto, ktoré milujem!

MAJITELIA PODNIKU
Anton a Marek Považskí

MANAŽMENT PODNIKU
Viktória Považská, Miriama Klepáčová, Ján Zadrabaj

EXECUTIVE CHEF
Karol Sklenár

RECEPCIA
Dorota Považská, Kristína Škutová

ŠÉFKUCHÁRI
Matúš Kobolka, Jaroslav Vývlek

KUCHÁRI
Patrik Bulla, Adrián Baláž

POMOČNÍ KUCHÁRI
Marcela Švárna

ČAŠNÍCI
Zdenko Bartko, Dávid Bača, Alžbeta Cibulová, Klaudia Graňáková

ÚDRŽBA
Miroslav Gerec

CHYŽNÍ
Mária Marková, Ivan Zubaj

Predjedlo

Starter / Przystawki

Hovädzí tatarák po našom, s wasabi ma-
jonézou, konfitované vaječné žĺtko, mikro
bylinky, štyri chrumkavé hrianky na grile

Beef tartare made our way with wasabi mayonnaise, confit egg yolk, micro herbs, 4 crispy grilled toasts
Tatar wołowy, po naszymu, konfitowane żółtko, mikro zioła, 4 chrupiące grzanki z grilla

120g / 1,3

12,80€



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

It is not recommended that uncooked meat and eggs are consumed by children, pregnant or
breastfeeding women and immunocompromised people.

Spożywanie mięsa i jajek w stanie surowym lub bez właściwej obróbki termicznej jest niewskazane
dla dzieci, kobiet w ciąży, kobiet karmiących piersią i osób z osłabioną odpornością.

Varíme regionálne, štýlovo a inak

Polievky

Soups/Zupy

Silný vývar s domácimi rezancami, koreňovou zeleninou a mäsom

Strong broth with homemade noodles, root vegetables and meat
Rosół esencjonalny z domowym makaronem, warzywami korzeniowymi i mięsem

0,35l / 1,3,9



LACTO
FREE

4,80€

Liptovská kapustnica s bravčovým kolenom, lesnými hubami a klobásou

Liptov cabbage soup with pork knee, wild mushrooms and sausage
Liptowski kapuśniak na golonce wieprzowej, z grzybami leśnymi i kiełbasą

0,4l



LACTO
FREE

5,80€



GLUTEN
FREE



Jemne pikantná držková polievka so zemiakmi a jarnou cibulkou

Mildly spicy tripe soup with potatoes and spring onion
Flaczki - delikatna zupa z ziemniakami i wiosenną cebulką

0,4l / 1



LACTO
FREE

5,80€

*Varíme regionálne,
štýlovo a inak*



Divina spod Tatier

Hustý jelení guláš s údenou paprikou, viedenská opekaná knedľa, chrumkavá cibuľka, domáci brusnicový kompót

Rich venison goulash, with smoked paprika, Viennese roasted yeast dumpling, crispy onion and homemade cranberry compote
Gęsty gulasz z jelenia, z wędzoną papryką, opiekana knedla wiedeńska, chrupiąca cebulka, domowy kompot żurawinowy

150g - 180g / 1,3,6,7,8

10,80€

Pečené jelenie mäso na omáčke z koreňovej zeleniny, šiškové zemiakové krokety

Roast venison meat on a root vegetable sauce, potato croquettes
Pieczone mięso z jelenia, na warzywach korzeniowych, krokietki ziemniaczane

150g - 180g / 7



GLUTEN
FREE

10,80€



Hlavné jedlá

Traditional Slovak dishes / Tradycyjne dania słowackie

Sous vide bravčový bôčik na cesnaku, pyrė z červenej kapusty, demiglance, trojfarebná tirolská knedľa

*Sous vide pork belly in on garlic, red cabbage puree, demi-glace,
three-colored Tirolean dumplings*
*Sous vide boczek wieprzowy na czosnku, puree z kapusty czerwonej,
sos demi glace, trójkolorowa knedla po tyrolsku*

170g-190g / 1,3,7

11,80€

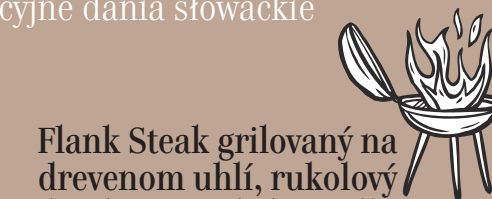


Grilované kuracie supreme, šafránové krémové rizoto so zeleným hráškom, paradajková margerita

*Grilled chicken supreme, saffron creamy risotto with green peas, tomato
margarita*
*Grillowane supreme z kurczaka, kremowe risotto z szafranem, z zielonym grosz-
kiem, pomidorowa margarita*

160g-200g / 7

10,80€



Flank Steak grilovaný na drevenom uhli, rukolový šalát, home style hranolky s parmezanom a chimi curri omáčka

*Flank steak grilled on charcoal, served with arugula salad,
home style fries with parmesan and chimi curri sauce*
*Flank Steak, stek grillowany na węglu drzewnym, salátka z
rukoli, frytki z parmezanem i z chimi curri sosem*

250g-150g / 7



GLUTEN
FREE

28,80€

Trhané hovädzie mäso mari- nované v údenej BBQ omáčke podávané na mini zemiakových plackách, con case z čerstvých paradajok

*Shredded beef marinated in smoked BBQ sauce, served on mini potato pancakes,
concasse made from fresh tomatoes*

*Mięso wołowe rwane, marynowane w sosie wędzonym BBQ, podawane na małych
plackach ziemniaczanych, con case ze świeżych pomidorów*

160g-190g / 1,3,7

13,80€

Zdravé jedlá

Šalát „Chef” - mix šalátov (valerian, rucicola, špenát, rímsky šalát, red chard) vo francúzskej zálievke, marinovaný hovädzí roastbeef, nakladaná hruška, cherry paradajky, pistácie

“Chef” salad - a mix of salads (valerian, arugula, spinach, romaine lettuce, red chard) in French dressing, marinated roast beef, pickled pear, cherry tomatoes, pistachios
Salátka “Kucharz” - mix šalát (waleriana, rukola, špinak, šalata rzymska, boćwina) w dressingu francuskim, rostbef marynowany, gruszka marynowana, pomidorki koktajlowe, pistacje



GLUTEN FREE

350g / 7,8,10,11

13,80€

Mix listový šalát s grilovaným čerstvým ovčím syrom v estragónovej zálievke, paradajková bruschetta, červená redkova, hrozno, opekané pekanové orechy

Mix lettuce salad with grilled fresh sheep cheese in tarragon dressing, tomato bruschetta, red radish, grapes, roasted pecans

Mix šalát z grilovaným šviežym serem ovczym w dressingu estragonowym, bruschettą pomidorową, czerwoną rzodkiewką, winogronami, prażonymi orzechami pekan

350g / 7,8

13,80€



Rímsky šalát marinovaný v Caesar dressingu, cherry paradajky, slaninový chips, parmezán, grilovaná bruschetta

Podávame s: opekanými kúskami kuračích prs alebo lososom



Romaine salad marinated in Caesar dressing, cherry tomatoes, bacon chips, parmesan, grilled bruschetta, served with chicken or salmon
Salátka rzymska marynowana w dressingu Cezar, pomidorki koktajlowe, chips z boczku, parmezan, grillowana bruschetta, podawana z kurczakiem lub łososiem

350g / 1,3,7

11,80€

Grilovaná ryba s pestom z medvedieho cesnaku, opekaná kukuričná polenta, grilovaná baby zelenina marinovaná s redukciou zo zeleného čaju a limetky

(v ponuke máme vždy čerstvú sladkovodnú a morskú rybu)

Grilled fish with wild garlic pesto, served with toasted corn polenta and roasted baby vegetables marinated in green tea and lime reduction (with your choice between freshwater fish or sea fish)

Ryba z grilla, z pastą z czosnku niedźwiedziego, na opiekanej kaszy kukurydzianej, z opiekany marynowany warzywami baby, sos z zielonej herbaty z limetką (w naszej ofercie mamy zawsze świeżą rybę słodkowodną i morską)

170g - 180g / 4,7

16,80€



GLUTEN FREE



Slovenské tradície

Traditional Slovak dishes / Tradycyjne dania słowackie

Liptovské zemiakové halušky s 50% bryndzou z Bukoviny posypané škvarkami

Liptov potato dumplings with 50% delicious sheep cheese (bryndza) from Bukovina,
sprinkled with cracklings
Liptowskie haluski (kluski) ziemniaczane ze 50% bryndzą z Bukowiny posypane skwarkami

420g / 1,3,7

11,80€

Gurmánske zemiakové halušky so 100% bryndzou z Bukoviny posypané škvarkami

Gourmet potato dumplings with 100% delicious sheep cheese (bryndza) from Bukovina,
sprinkled with cracklings
Smakosz haluski (kluski) ziemniaczane ze 100% bryndzą z Bukowiny posypane skwarkami

420g / 1,3,7

14,80€

Strapačky s kyslou kapustou a škvarkami

Liptov potato dumplings with cabbage and cracklings
Kluski ziemniaczane targane (strapačky) z kapustą kiszoną i skwarkami

400g / 1,3



9,80€

Tradičné pirohy so zemiakovo - bryndzovou náplňou, preliate smotanou s kôprom a posypané škvarkami

Traditional pasties filled with potato - sheep cheese (bryndza), topped with cream and
dill, sprinkled with cracklings
Pierogi tradycyjne z farszem ziemniaczano-bryndzowym, polane śmietaną z koprem i
posypane skwarkami

300g / 1,3,7

11,80€



Pečený „pravý liptovský drob“, zemiakové pyré s oštiepkom, krémová hľuzovková omáčka, restovaný baby špenát

Baked Liptov gibleť, potato puree with smoked cheese (oštiepok) with creamy truffle
sauce and roasted baby spinach
Pieczony „Pravý liptovský drob“ (regionalna „kaszanka“ bez mięsa, z farszem ziemni-
aczanym), purée ziemniaczane z oscypkiem, kremowy truflowy sos, podsmażony szpinak
baby

200g-180g / 1,3



10,80€

Slovenské tradície

Traditional Slovak dishes / Tradycyjne dania słowackie

Vyprážený oštiepok v zemiakovom cestíčku, listový šalátik, home style zemiakové hranolky a tatárska omáčka

Fried smoked cheeses (oštiepok) in potato batter, lettuce, potato fries and tartar sauce

Panierowany ser oštiepok w cieście ziemniaczanym, salata liściowa, frytki ziemniaczane i sos majonezowy



160g-180g / 1,3,7

11,80€

Fritovaný bravčový rezeň, klasický zemiakový šalát s majonézou

Deep fried pork cutlet, classic potato salad with mayonnaise

Kotlet wieprzowy panierowany, klasyczna sałatka ziemniaczana z majonezem

150g-200g / 1,3,7,10

12,80€

Zemiakové šúľance s makom a cukrom, karamelová omáčka, lesné ovocie

Potato dumplings with poppy seeds, sugar, caramel sauce and berry forest fruits fries

Kluski z ciasta ziemniaczanego šúľance (waleczki) z makiem, cukrem, polewa karmelowa, leśne owoce

300g / 1,3,7



7,80€



Pečené bravčové rebrá v chilli-medovej marináde s dumbierom podávané na doske

sladko-kyslá nakladaná zelenina

čerstvý strúhaný chren

opekané baby zemiaky
čerstvý chlieb
BBQ omáčka
horčica



Roast pork ribs in chilli-honey marinade with ginger served on a wooden platter with fresh grated horseradish, sweet and sour pickled vegetables, bbq sauce, mustard, fresh bread and toasted baby potatoes

Pieczone żeberka wieprzowe w marynacie chilli-miodowej z imbirem, podawane na desce z świeżym tartym chrzanem, warzywa marynowane na słodko-kwaśno, Sos bbq, musztarda, świeży chleb, opiekane placiki ziemniaczane

500g -100g/ 10



GLUTEN
FREE

17,80€



LACTO
FREE

Detské jedlá

KIDS



Detský vývar s domácimi rezancami, zeleninou a mäskom

Strong broth with homemade noodles, root vegetables and meat pieces
Rosól mocny z domovým makaronem, warzywami i mięsem
0,2l / 1,3,9



2,90€

Kurací plátok na prírodno, parená ryža

Pan fried chicken slice, steamed rice
Naturalny plasterek kurczaka, ryż gotowany na parze

100g-100g



6,50€



Kurací perkelt s haluškami

Chicken perkelt with dumplings
Perkelt z kurczaka, kluski

100g-100g / 1,3,7

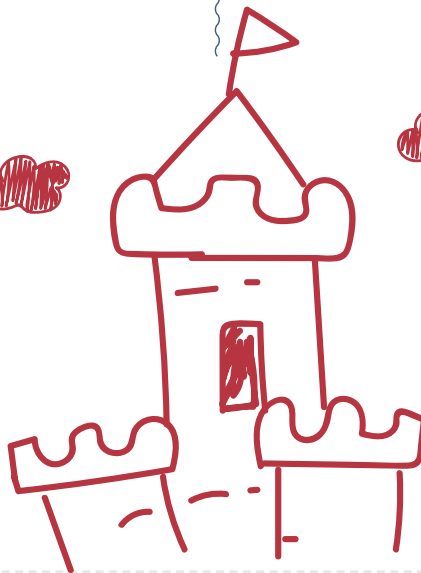
6,50€

Veľká palacinka s domácim džemom, šľahačkou a čokoládou

French pancake with homemade jam, whipped cream and chocolate
Duży naleśnik z domowym dżemem, bitą śmietaną i czekoladą

100g / 1,3,7

4,80€



Dezert menu

Čokoládový donut mousse s
lieskovými orechami, omáčka
zo slaného karamelu, prach z
lesného ovocia

Chocolate doughnut mousse with hazelnuts, salted caramel sauce and forest fruit powder
Mus czekoladowy donut muss z orzechami laskowymi, polewa sz slonego karmelu, proszek z owocow leśnych



100g / 7

7,80€

„Otrávené” pečené jablko,
jablkové chutney, creme
brulee zmrzlina, čokoládová
sušienka

“Poisoned” baked apple, apple chutney, creme brulee ice cream, chocolate chip cookie
“Zatrute” pieczone jablko, chutney jablkowy, lody creme brulee, ciastko z kawałkami czekolady

120g / 1,3,7

7,80€



Cappuccino

3,50€

Viedenská káva

3,50€



Chessecake

4,50€

Caffe latte

3,50€

Ladová káva

3,50€

*v ponuke máme
aj bezkofeínovú
kávu

*v ponuke máme
aj bezlaktózové a
rastlinné mlieko





Miesto, ktoré milujem!



Vegan



Vegetarian



GLUTEN FREE

Bezlepkové
Gluten Free
Bezglutenowe



LACTO FREE

Bezlaktózové
Lactose Free
Bezlaktozy

Pôvod mäsa



BE



HU



PL / BE / TI



SVK / PL / CZ

Alergény

1. Obilniny obsahujúce lepek 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 8. 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 ml/l 13. Vičí bôb a výrobky z neho 14. Mäkkýše a výrobky z nich

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave. Pri polovičných porciách účtujeme 70% z celkovej sumy. Ceny sú vrátane 20% dph a platné od 16.05.2022.
Ceny kalkuloval Karol Sklenár.