



Houdini
WINE & DINE

MENU
À LA CARTE

KÚZLO VÍNA, UMENIE CHUTÍ.
THE MAGIC OF WINE, THE ART OF TASTE.

PREDJEDLÁ / STARTERS

- JAHŇACIE PLÁTKY**
rukola, fazuľa fava, mrkva, pistácie, majonéza z kapár

LAMB SLICES
rocket, fava beans, carrot, pistachios, mayonnaise of caper
• **80 g** Alergény/Allergens: 3,7,8,10,12 **9,00 €**
- POŠÍROVANÝ HALIBUT**
mango, zeler, biela reďkovka, špenát, čili papričky, čierny sezam, zelerové čipsy

POACHED HALIBUT
mango, celeriac, white radish, spinach, chilli pepper, black sesame seeds, celeriac chips
• **100 g** Alergény/Allergens: 4,7,9,11 **9,50 €**
- GRATINOVANÝ SYR BLEU DE BRESSE**
vlašské orechy, ríbezle, frisé šalát, med s hľuzovkou, vínový čips

GRATIN OF BLEU DE BRESSE
walnuts, currants, frisée lettuce, honey with truffle, wine chips
• **100 g** Alergény/Allergens: 1,7,8,12 **11,00 €**

ŠALÁTY / SALADS

- RUKOLOVÝ ŠALÁT**
paradajkový tartar, mozzarella di bufala, grisiny s ľanovými semienkami

ROCKET SALAD
tomato tartare, mozzarella di bufala, grissini with linseeds
• **100 g** Alergény/Allergens: 1,7,8 **8,50 €**
- RÍMSKY ŠALÁT**
bryndza, zelený čaj, sušená slovenská šunka, červená reďkovka, maliny

ROMAINE LETTUCE
Slovak cheese Bryndza, green tea, dry-cured Slovak ham, red radish, raspberries
• **100 g** Alergény/Allergens: 7 **9,00 €**

POLIEVKY / SOUPS

- KOHÚTÍ VÝVAR**
pečeňové halušky, rezančky zeleniny

ROOSTER BROTH
liver gnocchi, julienne vegetables
• **0,22 l** Alergény/Allergens: 1,3,9 **5,50 €**
- HRÁŠKOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA**
prepeličie vajíčko, žerucha

CREAMY PEA SOUP
quail egg, watercress
• **0,22 l** Alergény/Allergens: 3,7,9 **5,50 €**

DOMÁCE CESTOVINY / HOMEMADE PASTA

8. **BRYNDZOVÉ PIROHY**
kyslá smotana, opečená oravská slaninka, pažitka
DUMPLINGS FILLED WITH SLOVAK CHEESE BRYNDZA
sour cream, roasted Slovak bacon Orava, chive
• 300 g Alergény/Allergens: 1,3,7,9 **11,00 €**
9. **RAVIOLY PLNENÉ SYROM ASIAGO**
divá brokolica, pór, čili paprička, pangritata
RAVOLI FILLED WITH ASIAGO CHEESE
wild broccoli, leek, chilli pepper, pangritata
• 300 g Alergény/Allergens: 1,3,7,9,12 **14,00 €**
10. **SYROVÉ KRÉMOVÉ RIZOTO**
grana padano, mascarpone, píniové oriešky, zelené fazuľky, rukola
CREAMY CHEESE RISOTTO
Grana Padano, mascarpone, pine nuts, green beans, rocket
• 300 g Alergény/Allergens: 7,8,9,12 **12,50 €**

RYBY / FISH

11. **RYBA SVÄTÉHO PETRA**
červená quinoa, karotka, cukina, petržlenová omáčka
JOHN DORY
red quinoa, carrot, zucchini, parsley sauce
• 150 g Alergény/Allergens: 1,4,7,12 **18,50 €**
12. **FILET A LÍČKA ZO ZUBÁČA**
gratinovaný karfiol, karfiol marinovaný v šafráne
FILLET AND CHEEKS OF ZANDER
cauliflower gratin, saffron-marinated cauliflower
• 160 g Alergény/Allergens: 4,7,12 **19,50 €**
13. **FILET Z MEČÚŇA**
listy pak choi, šalát z fenikla, red'kovky a grapefruitu
SWORDFISH FILLET
pak choi leaves, salad of fennel, radish and grapefruit
• 150 g Alergény/Allergens: 4,7,11 **28,00 €**

MÄSOVÉ ŠPECIALITY / MEAT SPECIALITIES

- 14. KURACIE KUKURIČNÉ PRSIA**
hráškovovo-mäťová kaša, ryžové krokety, cherry paradajky
CORN-FED CHICKEN BREAST
purée of mint-pea, rice croquettes, cherry tomatoes
• 200 g Alergény/Allergens: 1,3,7,9 **14,00 €**
- 15. KRÁLIČIE STEHNO**
paradajkové ragú s olivami, zemiakové šúľance
LEG OF RABBIT
tomato ragout with olives, potato dumplings
• 170 g Alergény/Allergens: 1,3,7,9 **17,00 €**
- 16. VYPRÁŽANÝ REZEŇ Z MANGALICE**
marinované uhorky, sladkokyslý zemiakový šalát
FRIED MANGALICA SCHNITZEL
marinated cucumbers, sweet and sour potato salad
• 150 g Alergény/Allergens: 1,3,7,10 **14,00 €**
- 17. TEĽACIE OSSO BUCCO**
čili paprička, concassé z koreňovej zeleniny, šafránové rizoto
VEAL OSSO BUCCO
chilli pepper, root vegetable concassé, saffron risotto
• 200 g Alergény/Allergens: 7,9,12 **22,00 €**
- 18. JAHŇACIA KOTLETA**
kaša z čierneho koreňa, pirohy plnené jahňacím mäsom
LAMB CHOP
purée of black salsify, lamb-filled pierogies
• 170 g Alergény/Allergens: 1,3,7,9 **28,00 €**
- 19. STEAK Z HOVÄDZEJ ROŠTENKY PRIME USA**
pečené zemiaky na rozmaríne, huby shimeji
USA PRIME BEEF SIRLOIN STEAK
rosemary roasted potatoes, shimeji mushrooms
• 250 g Alergény/Allergens: 7,9,12 **36,00 €**

TANIERE / PLATES

20. **SYROVÝ TANIER**
gorgonzola, camembert, taleggio, slovenský ovčí a kozí syr,
med s hľuzovkou, brusnicový a šípkový džem, chlieb
CHEESE PLATE
gorgonzola, camembert, taleggio, Slovak sheep and goat cheese,
honey with truffle, cranberry and rosehip jam, bread
• 130 g Alergény/Allergens: 1,7,12 **12,00 €**
21. **ŠUNKOVÝ TANIER**
parmská šunka, bresaola, coppa di Parma, slovenská sušená šunka,
oliv, chlieb
HAM PLATE
prosciutto di Parma, bresaola, coppa di Parma, Slovak dried ham,
olives, bread
• 130 g Alergény/Allergens: 1,7,12 **12,00 €**

DEZERTY / DESSERTS

22. **TVARHOVÉ GUĽKY**
plnené čučoriedkami, opražená strúhanka, čučoriedky
QUARK DUMPLINGS
filled with blueberries, toasted bread crumbs, blueberries
• 100 g Alergény/Allergens: 1,3,7,12 **4,50 €**
23. **RICOTTOVÝ KOLÁČIK**
krusta z čiernej čokolády, marinované jahody,
čips z bielej čokolády, morská soľ
RICOTTA CAKE
dark chocolate crust, marinated strawberries,
white chocolate curls, sea salt
• 100 g Alergény/Allergens: 1,3,7,8 **5,50 €**
24. **ČOKOLÁDOVÉ LASAGNE**
pena z mascarpone, malinová omáčka, maliny
CHOCOLATE LASAGNE
mascarpone mousse, raspberry sauce, raspberries
• 100 g Alergény/Allergens: 7,8 **5,50 €**
25. **KOKOSOVÁ TORTIČKA**
chia semienka, mangové ragú
COCONUT TARTLET
chia seeds, mango ragout
• 100 g Alergény/Allergens: 1,7 **6,50 €**

INFORMÁCIA O ALERGÉNOCH V JEDLÁCH

Niektoré jedlá môžu obsahovať oriešky alebo niektoré alergény. Ak máte v tejto súvislosti špeciálne požiadavky, prosíme Vás, kontaktujte našich čašníkov, ktorí Vám pomôžu pri výbere jedla.

ALLERGY INFORMATION

Some of our foods may contain nuts and other allergens. If you have any special dietary requirements, please speak to a member of our restaurant team who can advise you on your choice.

Potenciálne alergény v jedálnom lístku À LA CARTE Reštaurácie HOUDINI Potentially allergenic ingredients in Restaurant HOUDINI À LA CARTE MENU

- | | |
|--|---|
| 1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof. | 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) |
| 2. Crustaceans and products thereof. | 2. Kôrovce a výrobky z nich |
| 3. Eggs and products thereof. | 3. Vajcia a výrobky z nich |
| 4. Fish and products thereof. | 4. Ryby a výrobky z nich |
| 5. Peanuts and products thereof. | 5. Arašidy a výrobky z nich |
| 6. Soya beans and products thereof. | 6. Sójové zrná a výrobky z nich |
| 7. Milk and products thereof (including lactose). | 7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy |
| 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof. | 8. Orechy, ako sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadam orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich |
| 9. Celery and products thereof. | 9. Zeler a výrobky z neho |
| 10. Mustard and products thereof. | 10. Horčica a výrobky z nej |
| 11. Sesame seeds and products thereof. | 11. Sezamové semená a výrobky z nich |
| 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ . | 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l |
| 13. Lupin and products thereof. | 13. Vlíčí bôb a výrobky z neho |
| 14. Molluscs and products thereof. | 14. Mäkkýše a výrobky z nich |

Menu À la carte pripravil šéfkuchár Michal Škrabák s tímom kuchárov.
À la carte Menu is prepared by Executive Chef Michal Škrabák with his team of cooks.

Jedálny lístok je platný od apríla 2017. Ceny sú uvedené s DPH.
À LA CARTE MENU is valid from April 2017. Prices include VAT.
Pri hlavných jedlách s mäsom je uvedená hmotnosť mäsa v surovom stave.
Main dishes with meat contain indications of the meat weight in its raw state.