

PREDJEDLÁ / STARTERS

- HOLUBIE PRSIA SOUS-VIDE**
hráškovo-mätová kaša, kakaové lupienky, cherry paradajky

SOUS VIDE PIGEON BREASTS
pea-mint mash, cocoa chips, cherry tomatoes
• **100 g** Alergény/Allergens: 1,7,9,12 **11,00 €**
- GRILOVANÉ KREVETY**
šalát frisé, mango, biela reďkovka, čili, šafrán

GRILLED SHRIMPS
mango, white radish, frisée salad, chilli, saffron
• **100 g** Alergény/Allergens: 2,7 **10,00 €**
- PEČENÝ SYR TALEGGIO V CESTÍČKU FILO**
ľanové semienka, vínové želé, maliny, listový šalát

BAKED TALEGGIO CHEESE IN FILO PASTRY
linseeds, wine jelly, raspberries, lettuce
• **100 g** Alergény/Allergens: 1,3,7,8,12 **9,00 €**

ŠALÁTY / SALADS

- ŠALÁT S PLÁTKAMI HOVÄDZEJ SVIEČKOVICE**
rukola, červená reďkovka, kapary, čipsy z koreňa kasavy, kaparový dresing

SALAD WITH TENDERLOIN BEEF SLICES
rocket, red radish, capers, cassava root chips, caper dressing
• **100 g** Alergény/Allergens: 3,7,10,12 **12,00 €**
- ŠALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SYROM**
listový šalát, ríbezle, kešu oriešky, agávový dresing

SALAD WITH GOAT CHEESE GRATIN
lettuce, currant, cashew nuts, agave dressing
• **100 g** Alergény/Allergens: 7,8 **9,50 €**

POLIEVKY / SOUPS

- ŠPARGĽOVÁ POLIEVKA S BRYNDZOU**
bryndzová tyčinka, čierny sezam

ASPARAGUS SOUP WITH SLOVAK CHEESE BRYNDZA
Bryndza stick, black sesame
• **0,22 l** Alergény/Allergens: 1,7,9,11 **6,00 €**
- HOLUBÍ VÝVAR**
tortelina plnená holubím mäsom, zelenina julienne

PIGEON BROTH
tortellini filled with pigeon meat, julienne vegetables
• **0,22 l** Alergény/Allergens: 1,3,9 **8,00 €**

DOMÁCE CESTOVINY A RIZOTO / HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

8. **RAVIOLY S HRÁŠKOVOU PLNKOU**
syr pecorino, mladý hrášok, hráškové výhonky
RAVIOLI WITH PEA FILLING
pecorino cheese, young peas, pea sprouts
• 300 g Alergény/Allergens: 1,3,7,9,12 **13,00 €**
9. **SYROVÉ RIZOTO**
čerstvý špenát, mascarpone, grana padano, mandle
CHEESE RISOTTO
fresh spinach, mascarpone, Grana Padano, almonds
• 300 g Alergény/Allergens: 7,8,9,12 **12,00 €**
10. **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 €**

RYBY / FISH

11. **GRILOVANÝ DIVOKÝ LOSOS**
artičokový krém, špargľa, pak choi
GRILLED WILD SALMON
artichoke cream, asparagus, pak choi
• 150 g Alergény/Allergens: 4,7,12 **24,00 €**
12. **POŠÍROVANÝ FILET Z HALIBUTA**
šalát z rukoly, karotky, manga, čili a píniových orieškov, vínový chips
POACHED HALIBUT FILLET
rocket, carrot, mango, chilli and pine nuts salad, wine chip
• 150 g Alergény/Allergens: 1,4,7,8,12 **17,00 €**

Jedlá z rýb tepelne upravíme podľa vášho želania.
Náš obsluhujúci personál vám pomôže s výberom.

Fish dishes can be prepared to your wishes (intensity of roasting).
Our dinning room staff will be happy to help you to choose.

MÄSOVÉ ŠPECIALITY / MEAT SPECIALITIES

- 13. PEČENÉ KUKURIČNÉ KURACIE PRSIA**
rizoto z jazmínovej ryže, divej brokolice, polníčka a blanširovanej paradajky
BAKED CORN FED CHICKEN BREAST
jasmine rice risotto with wild broccoli, cress and blanched tomatoes
• **200 g** Alergény/Allergens: 7,9,12 **13,00 €**
- 14. VYPRÁŽANÝ TEĽACÍ REZEŇ**
zemiakové pyré, marinované šalátové uhorky
FRIED VEAL SCHNITZEL
potato purée, marinated cucumbers
• **150 g** Alergény/Allergens: 1,3,7 **16,00 €**
- 15. KONFITOVANÉ KRÁLIČIE STEHNO**
zemiakové gnocchi s hlivou kráľovskou a čerstvým špenátom, vínovo-maslová omáčka
RABBIT THIGH CONFIT
potato gnocchi with king oyster mushroom and fresh spinach, butter wine sauce
• **170 g** Alergény/Allergens: 1,3,7,9 **18,00 €**
- 16. BRAVČOVÁ SVIEČKOVICA IBERICO SOUS-VIDE**
tarhoňa so slaninkou, sušenými paradajkami a pórom, cibuľový džem
SOUS VIDE PORK TENDERLOIN IBERICO
egg barley with bacon, dried tomatoes and leek, onion jam
• **150 g** Alergény/Allergens: 1,3,7,9,12 **24,00 €**
- 17. JAHŇACIE LÝTKO DUSENÉ NA ČERVENOM VÍNE**
koreňová zelenina, paštrnáková kaša
RED WINE LAMB CALF STEW
root vegetables, parsnip mash
• **280 g** Alergény/Allergens: 7,9,12 **19,00 €**
- 18. STEAK RIB-EYE**
grilovaná cukina a hliva kráľovská, pečené baby zemiaky, omáčka demi-glace
RIB-EYE STEAK
grilled zucchini with king oyster mushroom, baked baby potatoes, demi-glace sauce
• **250 g** Alergény/Allergens: 6,7,9 **34,00 €**

Mäsové špeciality tepelne upravíme podľa vášho želania.
Náš obsluhujúci personál vám pomôže s výberom.

Our meat specialities can be prepared to your wishes (intensity of roasting).
Our dining room staff will be happy to help you to choose.

TANIERE / PLATES

19. **SYROVÝ TANIER**
gorgonzola, camembert, taleggio, pecorino, kozí syr,
med s hľuzovkou, brusnicový a šípkový džem
CHEESE PLATE
gorgonzola, camembert, taleggio, pecorino, goat cheese,
honey with truffle, cranberries and rosehip jam
• 130 g Alergény/Allergens: 7 **13,00 €**
20. **ŠUNKOVÝ TANIER**
parmská šunka, bresaola, coppa di Parma, slovenská sušená šunka, olivy
HAM PLATE
Parma ham, bresaola, coppa di Parma, Slovak dried ham, olives
• 130 g Alergény/Allergens: 0 **13,00 €**

DEZERTY / DESSERTS

21. **TVARHOVÁ TORTIČKA V PISTÁCIÁCH**
mango, mangový sorbet
CHEESE CAKE COATED WITH PISTACHIOS
mango, mango sorbet
• 100 g Alergény/Allergens: 1,3,7,8 **5,50 €**
22. **REBARBOROVO-RAKYTNÍKOVÉ PIROHY**
rebarborová espuma, ríbezle, opražená strúhanka
RHUBARB-SEA BERRY DUMPLINGS
rhubarb mousse, currant, fired breadcrumbs
• 100 g Alergény/Allergens: 1,3,7 **6,00 €**
23. **JAHODOVÝ TARTAR**
pena z mascarpone, zelený čaj matcha, jahodový sorbet,
balzamikový krém z lesného ovocia
STRAWBERRY TARTAR
mascarpone mousse, Matcha green tea, strawberry sorbet,
balsamic cream from forest fruit
• 100 g Alergény/Allergens: 1,3,7 **4,50 €**
24. **ČOKOLÁDOVÁ TRUBIČKA**
plnka z čiernej čokolády, čipsy z bielej čokolády,
černice, maliny, čokoládová posýpka
CHOCOLATE ROLL
dark chocolate filling, white chocolate chips,
blackberries, raspberries, chocolate streusel
• 100 g Alergény/Allergens: 3,7,8 **6,50 €**
25. **ČERSTVÝ ANANÁS**
karamelová poleva, brandy, čerstvá mäta
FRESH PINEAPPLE
caramel sauce, brandy, fresh mint
• 150 g Alergény / Allergens: 7 **6,50 €**

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

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.2. Crustaceans and products thereof.3. Eggs and products thereof.4. Fish and products thereof.5. Peanuts and products thereof.6. Soya beans and products thereof.7. Milk and products thereof (including lactose).8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.9. Celery and products thereof.10. Mustard and products thereof.11. Sesame seeds and products thereof.12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂.13. Lupin and products thereof.14. Molluscs and products thereof. | <ol style="list-style-type: none">1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)2. Kôrovce a výrobky z nich3. Vajcia a výrobky z nich4. Ryby a výrobky z nich5. Arašidy a výrobky z nich6. Sójové zrná a výrobky z nich7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy8. Orechy, ako sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadam orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich9. Zeler a výrobky z neho10. Horčica a výrobky z nej11. Sezamové semená a výrobky z nich12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l13. Vlčí bôb a výrobky z neho14. Mäkkýše a výrobky z nich |
|---|--|

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

Consuming raw or uncooked meat by children, pregnant and nursing women, and persons with compromised immune system is not recommended.

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.

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.

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 2018. Ceny sú uvedené s DPH.
À LA CARTE MENU is valid from April 2018. 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.