

## Polievky / Soups

0,33 l Hovädzí vývar s rezancami (1,3,9)	2,20 €
0,33 l Cesnaková číra s krutónmi (1,3,7)	2,50 €
0,33l Držková polievka + chlieb (1,37,)	4,50 €

## Naša domáca ponuka / Main Courses

150g Divinový guláš s chlebom (1,3,7)	5,50 €
150 g Vyprážený bravčový rezeň (1,3,7) <i>Deep-fried pork schnitzel</i>	6,00 €
150 g Vyprážený kurací rezeň (1,3,7) <i>Deep-fried chicken schnitzel</i>	6,00 €
1100g Pečené koleno s kosťou, chlieb, kyslý mix (1,3,10,13)	12,90 €
160g Hubert snack klobásky s chlebom a horčicou (1,3,7)	4,50 €
200 – 250g Pečený pstruh na masle, chlieb (1,3,7)	8,50 €
250g Marinované kuracie krídelka + kyslý mix, chlieb (1,3,7,8,10)	5,90 €



## Bezmäsité jedlá / Vegetarian Meals

120g Vyprážený syr (1,3,7)	4,50 €
250g Slovenské bryndzové pirohy (1,3,7)	5,30 €
250 g Domáce bryndzové halušky so slaninkou (1,3,7)	6,20 €
<i>Homemade sheep cheese dumplings</i>	
500g Penne s dubákovou omáčkou (1,3,7)	7,00 €
100g / 200g Miešaný šalát s kuracím mäsom, dresingom, krutónmy (1,3,7)	
	5,40 €

## Dezerty / Desserts

250 g Slovenské makové šúľance (1,3,7)	4,20 €
90 g Lávový koláč (1,3,7)	3,50 €

## Prílohy / Additions

150 g Opekané zemiaky / <i>Baked potatoes</i>	2,20 €
150 g Zemiakové hranolky / <i>French fries</i>	2,00 €
150 g Dusená ryža / <i>Rice</i>	1,70 €
60g Kečup / Tatárska omáčka / <i>Ketchup / Tartar sauce</i>	0,60 €

## **SLUŽBY**

Altánok na grilovanie na celý deň	cena 40 €/veľký gril 60 €
1 ks Krmivo pre ryby	0,70 €
Možnosť prenájmu „Hájenky“ (od 4 osôb)	osoba noc/25 €
Chatka pri jazere sv. Hubert (do 6 osôb)	osoba noc/25 €

## **Pochutiny**

45g Tyčinky dru	0,90 €
60 g Tyčinky špaldové	1,10 €
60 g Arašidové chrumky	1,10 €
80 g Zemiačiky originál	1,50 €

## **Nanuky**

85g Ruská zmrzlina	1,20 €
100g Paráda	1,50 €
43g Mrož smooty	1,20 €
50 g Piknik	1,50 €

Ďalšia letná ponuka pri bare 😊

**ALERGÉNY:** 1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem obilnín používaných na výrobu destilátov. 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 okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a laktitolu. 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sa používajú na výrobu destilátov. 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 koncentrátoch vyšších ako 10 mg/kg lebo 10 mg/l. 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

**Alergens:** 1. Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products thereof other than cereals used for the production of spirits. 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, other than fully refined soybean oil and fat. 7. Milk and products thereof, including lactose, other than whey used for making spirits and lactitol. 8. Nuts ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, para nuts, pistachios, macadam nuts and queensland nuts and products thereof, other than nuts, used in the manufacture of spirits. 9. celery and its products. 10. Mustard and products thereof. 11. Sesame seeds and products thereof. 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrates exceeding 10 mg / kg or 10 mg / l. 13. Wolf beans and products thereof. 14. Molluscs and products thereof.

**Prípadné alergie na potraviny alebo špeciálne dietologické požiadavky nám oznámte pred objednávkou.**

Please inform us with your food allergies or any special dietary requirements before your order.

**Ceny kalkulovala Katarína Staňová. À la carte calculated by Katarína Staňová. Ceny jedál sú uvedené s 20% DPH. Jedálny je platný od 20.5.2022. Váha jedál je uvedená pred tepelnou úpravou.** The weight of meals is before heat treatment.

**Príprava jedla štandardne trvá 20 – 30 minút.**