

*V samom srdci Vysokých Tatier, v najvyššie položenej tatranskej osade Štrbské Pleso a priamo na brehu Štrbského plesa v nadmorskej výške 1351 m sa rozkladá **hotel Solisko\*\*\*\***.*

*Už koncom 19.storočia vyrástla pri Štrbskom plese vila Augusta s 38 izbami slúžila ako letovisko cisárskeho dvora. Neskôr bola premenovaná na Jiskru a po roku 1945 s úpravou fasády bola premenovaná na Solisko – vtom čase slúžiacu už ako detskú liečebňu.*

*V 1994 bola liečebňa zbúraná a do troch rokov vyrástla nová liečebňa Solisko už s jednoduchšími tvarmi.*

*Od roku 2011 s vnútornými úpravami ponúka svoje služby ako hotel Solisko\*\*\*\* s orientáciou na rodiny s deťmi a vlastne na všetkým, kto má rád Tatry na dosah ruky.*

### **VAŠE MIESTO VO VYSOKÝCH TATRÁCH!**

*Pod vedením šéfkuchára **Martina Kurhajca** ponúka reštaurácia Al Lago jedlá tradičnej mediteriánskej kuchyne s výberom slovenských špecialít.*

***Dôraz je kladený hlavne na čerstvé a pôvodné suroviny***

*a preto si jedlá zachovávajú tú správnu pôvodnú chuť.*

*Pizza je robená z talianskej múky Caputo, stejky sú pripravované z odležanej argentínskej sviečkovice a domáce halušky sa robia ručne.*

*Pri príprave jedál nepoužívame umelé dochucovadlá a múku na zahusťovanie. Pre vegetariánov máme k dispozícii široký výber jedál práve tak ako aj bezlepkové cestoviny a pizzu pre celiatikov.*

*V prípade akýchkoľvek iných požiadaviek vieme byť plne nápomocný.*



*Martin Kurhajec is the head chef of the restaurant Al Lago.*

*In the restaurant are served dishes of Mediterranean cuisine prepared by original recipes' as well as specialties of Slovak cuisine. **The main accent is placed on the freshness** and origin of the used ingredients, what reflects in taste of origin.*

*We prepare pizza from Italian flour Caputo, steaks from Argentinean cellaring beef sirloin and Traditional home made halušky – gnocchi are prepared in our kitchen.*

*We do not use additional artificial flavoring and flour for thickness.*

*To vegetarians we can offer a wide selection of dishes as well as we can offer to celiac disease. In case of any needs, we can provide special offer.*

*Deep in the heart of Vysoké Tatry – High Tatra in 1351meters above the sea level, is where you can find the highest placed settlement called Štrbské Pleso. Right on the bank of the so-called blind lake is placed **hotel Solisko\*\*\*\****

*The first - Vila Augusta was built on the end of the 19<sup>th</sup> century with 38 rooms and used by imperial court. Later on the name was changed to Vila Jiskra and after 1945 with little redesign was named as now known Solisko. Used as the children sanatorium for children with breathing problems. In 1994 the whole building was knocked down and within three years the new building took the place with more simple shapes.*

*From 2011, after interior changes, offers services as hotel Solisko\*\*\*\* with orientation on families with children and everybody who likes to have the Tatras at your fingertips.*

## hotel Solisko\*\*\*\*, reštaurácia Al Lago

sídlo prevádzky: Pri jazere 4046/1, 059 85 Štrba - Štrbské Pleso  
prevádzkovateľ: Hotel SOLISKO, s.r.o.  
sídlo firmy: Vrbov 260

jedálny lístok platný od 1.7.2016

Jedlá kalkuloval a tvoril:

Martin Kurhajec, šéfkuchár reštaurácie Al Lago

gramáž mäsa je uvedená v surovom stave, priemerný čas prípravy jedla je 20min.

Ceny jedál sú uvedené vrátane DPH.

### označenie alergénov v surovinách použitých na prípravu jednotlivých jedál list of allergens in raw products used in the meal preparation

1. **Obilniny** obsahujúce lepok - Cereals containing gluten t.j.pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda,  
kamut alebo ich hybridné odrody  
Cereals containing gluten which are wheat, rye, barley, oats, kamut or their hybridised strains

2. **Kôrovce** a výrobky z nich **Crustaceans** and products thereof

3. **Vajcia** a výrobky z nich **Eggs** and products thereof

4. **Ryby** a výrobky z nich **Fish** and products thereof

5. **Arašidy** a výrobky z nich **Peanuts** and products thereof

6. **Sójové zrná** a výrobky z nich **Soybeans** and products thereof

7. **Mlieko** a výrobky z neho **Milk** and dairy products

8. **Orechy**, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a výrobky z nich  
**Nuts**, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof

9. **Zeler** a výrobky z neho **Celery** and product thereof

10. **Horčica** a výrobky z nej **Mustard** and products thereof

11. **Sézamové semená** a výrobky z nich **Sesame seeds** and products thereof

12. **Oxid siričitý a siričitany** v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10mg/l  
**Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg / l

13. **Vlčí bôb** a výrobky z neho **Lupin** and products thereof

14. **Mäkkýše** a výrobky z nich **Molluscs** and products thereof

**BG** vhodné pre bezlepkovú stravu suitable for gluten-free diet

### NEODPORÚČA SA, ABY TEPELNE NESPRACOVANÉ MÄSO A VAJCIA KONZUMOVALI DETI, TEHOTNÉ ŽENY A OSOBY S OSLABENOU IMUNITOU

it is NOT advice to consume the raw meat – meat without cooking, or raw eggs to children,  
pregnant woman or persons with lack of immunity



## Jedálny lístok – Menu

*Za polovičné porcie účtujeme 70% z ceny celej porcie.*  
Für Halbportionen berechnen wir 70% aus dem Preis des Gerichtes  
*The half portion is charged with 70% off the full portion price.*

### POLIEVKY – SUPPEN – SOUPS

#### **Kuracia polievka** *Hühnersuppe* **Chicken soup 0,25l**

Kurací vývar s kúskami kuracieho mäsa pôvodom z Ukrajiny, baby mrkvou, hráškom, fazulových lúskoch a cherry paradajkami

BG

5,70 €

*Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch Herkunft der Ukraine, Karotten, Erbsen, Bohnenbrei und Kirschtomaten*

Chicken consommé with pieces of chicken meat origin of Ukraine, baby carrot, green peas, bean pulps and cherry tomatoes

#### **Minestróne 0,25l**

Zeleninová polievka s fazuľou borlotti  
borlotti beans

*Gemüsesuppe mit Borlottibohnen*

Vegetable soup with

7 BG

6,20€

### PREDJEDLÁ – VORSPEISEN – STARTERS

#### **Vitello Tonato 100g**

Plátky teľacieho mäsa pripravené technológiou sous-vide s tuniakovou omáčkou a kapari

1,7,14

9,50 €

*Scheiben von Kalbfleisch zubereitet Sous-Vide-Technologie mit Thunfischsauce und Kapern*

sliced veal prepared sous-vide technology with tuna sauce and capers

#### **Brusketa Bruschetta 130g**

Opečený chliebík s paradajkami, cesnakom, oreganom a bazalkou, posypaný čerstvým Parmezánom uložený na šaláte Rukola

1,7

6,90€

*Gebackenes Brotchen mit Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum ,garniert mit frischem Parmesan auf Rucola-Salat*

Baked bread with tomatoes, garlic, oregano and fresh basilico topped with fresh Parmesan cheese on Rucola salad bed

#### **Zapekaný kozí syr** *Gebackener Ziegenkäse* **Grilled goat cheese 120g**

Zapečený kozí syr obalený v sezame na brusniciach s domácim chlebíkom

1,7,11

9,30 €

*Gebackener Ziegenkäse in Sesam auf Heidelbeeren mit hausgemachte Brot*

Backed goat cheese coated in sesame on cranberries with home-made Bread

### HLAVNÉ JEDLÁ – HAUPTGERICHT - MAIN COURSE

#### výber omáčok / Auswahl von Saucen / selection of sauces :

**omáčka zo zeleného korenia / grüner Pfeffersauce /green pepper sauce 0,15l** 7,BG

3,30 €

**dubáková omáčka / Pilzsauce / mushroom porcini sauce 0,15l** 7 BG

3,30 €

**hlúzvoková omáčka / Trüffelsauce / Truffle sauce 0,15l** 7,BG

5,20 €

**kuriatková omáčka / Leistlingesauce / chanterelle mushrooms sauce 0,15l** 7,BG

3,30 €

**Napolitana omáčka-paradajky,bylinky/ Tomaten,Kräuter / tomato,herbs 0,15l** BG

3,30 €

#### **Hovädzí steak** *Rindersteak* **Filetto di Manzo 200g**

Steak z argentínskej hovädzej sviečkovice na grile prepečená podľa Vašej chuti

38,80 €

*Argetinischer Rindersteak aus Lendenbraten , durchgebraten nach dem Wunsch des Gastes*

BG

Beef steak of Argentinien meat on grill prepared to your taste

**Hovädzia Taliata Rindertagliata di Manzo Tagliata di Manzo 200g** 7, BG 37,40 €  
 Jemné plátky argentínskej hovädzej sviečkovice na grile, servírované na šaláte Rukola so syrom Grana Padano  
*Feine Rinderfiletscheiben serviert mit Rucola – Grana Padano Hobelkäse*  
 Sliced beef steak on grill served on the bed of salad Ruccola with Grana Padano cheese shavings

**Pečené jahňacie koleno Unterstützt Lamm Knie Backed lamb knee 400g** 9,7 BG 27,50€  
 Jahňacie koleno pečené z českého chovu servírované na zemiakovom – zelerovom pyrė 100g Unterstützt  
 Lamm Knie der tschechischer Zucht Serviert mit Kartoffel-Sellerie-Püree 100g Backed lamb knee of  
 Czech breed served with potato celery puree 100g

**Kuracie prsia na grile Gegrillte Hähnchenbrust Chicken on the grill 200g** BG 16,50 €  
 Kuracie prsia pôvodom zo Slovenska na grile Gegrillte Hähnchenbrust Herkunft der Slovakia  
 Chicken breast origin of Slovakia on grill

**Kuracie plnené bryndzou a Parmskou šunkou na batatovom pyrė Huhn gefüllt mit Schafskäse und Parmaschinken einem Kartoffel-Püree Chicken stuffed with sheep cheese and Parma ham on a potato puree 200g** 7, BG 23,80 €  
 Kuracie mäso – prsia pôvodom zo Slovenska, plnené bryndzou a Parma šunkou na batatovom pyrė  
 Huhn gefüllt Herkunft der Slovakia gefüllt mit Schafskäse und Parmaschinken auf einem Kartoffel-Püree  
 Chicken breasts origin of Slovakia, stuffed with sheep cheese and Parma ham on a potato puree

## RYBY – FISCH – FISH

**Losos na hrachových lúskoch Gegrillter Lachs Salmon on green peas legume 200g** 4,7 BG 22,50 €  
 Gegrillter Lachs mit grünen Erbse serviert Salmon on grill served on green peas legume

## ŠALÁTY – SALATE – SALADS

**Miešaný šalát Gemischter Salat Mixed salad 200g** GB 10,20 €  
 Zmes šalátov s mrkvou, uhorkou, cherry paradajkami a olivovým olejom Salatmischung mit Karotte, Gurke, Kirschtomaten /cherry/ und Olivenöl Selection of fresh salads with carrot, cucumber, cherry tomatoes and olive oil

**Šalát s kuracím mäsom Hühnersalat Chicken salad 250g** 1,3,7,10 14,10 €  
 Zmes šalátov, cherry paradajkami, kuracie mäso pôvodom z Ukrajiny, syr Parmezan a chlebové krutóny, varené vajíčko s drezingom – majonéza, ančovičky, syr Grana Padano, citrón  
 Auswahl an frischen Salaten mit Kirschtomaten, gegrillte Hähnchenfleisch Herkunft der Ukraine, Parmesan, Croutons, gekochtem Ei und Dressing - Mayonnaise, Sardellen, Käse Grana Padano, Zitrone  
 Salat mix with cherry tomatoes, grilled chicken breasts origin of Ukraine, Parmesan, croutons, boiled egg, Dressing – mayonnaise, anchovy, Grana Padano, lemon

**Šalát s krevetami Salat mit Scampi Garnelen Salad with king prawns 220g** 7, 14 BG 14,50 €  
 Zmes šalátov, šalát Rukola, cherry paradajkami a kráľovskými krevetami na víne s citrónom  
 Zmes šalátov, šalát Rukola, cherry paradajkami a kráľovskými krevetami na víne s citrónom  
 Selection of fresh salads with Ruccola salad, cherry tomatoes, king prawns on wine and lemon sauce

## CESTOVINY – PASTA

**vyberte si cestovinu k svojej omáčke - špagety, , tagliatele, pene, farfale, papardele**

*Wählen Sie Ihre Sauce zu Pasta - Spaghetti, Tagliatelle, Pene, Farfale, Papardelle*

**choose the pasta for your sauce - spaghetti, tagliatelle, penne, farfale, papardele**

**bezlepková cestovina, sépiové špagety, BIO špaldová cestovina,** 100g s doplatkom 2,20 €  
*Glutenfreie Pasta, Sepia Spaghetti, Bio Dinkel-Nudeln* 100g mit zusätzlichen Gebühr  
 gluten free pasta, spaghetti of sepia, Organic Spelt pasta, 100g with additional payment

**Funghi porcini 220g** 1,3,7 **11,70 €**  
 Dubáková omáčka so smotanou  
*Pilzsauce mit Rahm, Mushroom porcini cream sauce*

**Quatro formagi 220g** 1,3,7 **11,20 €**  
 Biele víno, syry Mozzarella, Grana Padano, Provola, Gorgonzola a smotana  
*Weiswein, Käse Mozzarella, Grana Padano, Provola, Gorgonzola und Rahm*  
 White wine, Mozzarella cheese, Grana Padano cheese, Gorgonzola cheese, Provola cheese and cream

**Bolognese 220g** 1,3,7,9 **13,40 €**  
 omáčka z mletého hovädzieho mäsa s paradajkami  
*Sauce aus Hackfleisch mit Tomaten*  
 Sauce of minced beef meat and tomatoes

**Agljo,olio,peperoncino 220g** 1,3 **9,90 €**  
 Pikantná omáčka s olivového oleja, čili papričkami a cesnakom.  
*Würzige Olivensauce, Chili Paprika und Knoblauch*  
 Spicy sauce of olive oil, chilli and garlic

**Spaghetti Nero di Sepia 220g** 1,4,7,3 **13,90 €**  
 Čierne cestoviny s kuskami lososa v smotanovej omáčke  
*Schwarze Spaghetti Nudeln mit Lachsstücken in Sahnesauce cream*  
 Black spaghetti pasta salmon pieces in creamy sauce

**Carbonara 220g** 1,3,7 **11,10 €** 7  
 Kúsky slaniny Pancetta v smotanovej omáčke so žĺtkom a syrom Parmezán  
*Speckstücke Pancetta in einer Sahnesauce mit Eigelb und Parmesan*  
 Bacon Pancetta in creamy sauce with egg yolk and Parmesan cheese

**\* sezónne jedlo / Gerichte der Saison / seasonal food**

**Lazagne 200g** 1,3,7,8 **13,40 €**  
 Cestoviny Lazagne prekladané Bolonskou omáčkou, syrom Mozzarella, bešamelom a bazalkou  
*Pasta Lazagne verflochten mit Bolognese-Sauce, Mozzarella-Käse, weisser Sose und Basilikum*  
 Pasta lasagne topped with Bolognese sauce, cheese Mozzarella, beschamel and fresh basilico

**\* minimálna objednávka rizota 2 porcie / mindestabnahme Risotto 2 Portionen / minimum order risotto 2 servings**

**Rizotto Tartufo nero 200g** 7 7 **9,70€**  
**11,20€**  
 Rizoto ochutené hľúžovkou, syrom Parmezan a maslom  
*Risotto mit Trüffeln, Parmesankäse und Butter* Risotto with truffles, Parmesan cheese and butter

**DETSKÉ MENU – KINDER MENU – CHILDRENS MENU**

**Kuracie mini rezne – vyprážené alebo na prírodno - 100g** 1,3,7 **7,20 €**  
*Pôvod slovensko Huhn Mini Schnitzel Herkunft der Slovakai - frittiert oder auf dem Grill*  
**Chicken mini cutlets origin of Slovakia – deep fried or on the grill**  
 Vyprážené medajlónky kuracích prs – Medajlónky kuracích prs na prírodno  
*Fried Medaillons von der Hähnchenbrust - Hähnchenbrustmedaillons auf dem Grill*  
 Deep fried medallions of chicken breast - chicken breast medallions on grill

<b>Jahodové knedlíčky</b> so strúhankovým posypom a maslom <b>200g</b>	1,3,5,7,8	<b>10,90 €</b>
Teigtaschen gefüllt mit Erdbeermarmelade, garniert mit Semmelbröseln, Butter und Zucker <i>Dumpling stuffed with strawberry jam topped with breadcrumbs, butter and sugar</i>		
<b>Detské cestoviny so syrovou omáčkou a syrom Grana Padano 150g</b>	1,7	<b>8,80 €</b>
<i>Baby-Pasta mit Käsesauce und Käse Grana Padano</i> <b>Baby pasta with cheese sauce and Chesse Grana Padano</b>		

## PIZZA – PIZZA

**\* sezónne jedlo / Gerichte der Saison / seasonal food**

**ponuka bezlepkovej pizze - na objednávku 1hod. vopred**

*Angebot für glutenfreie Pizza - 1 Stunde im Voraus zu bestellen* BG **3,50 €**

**gluten free pizza with - pre-order of 1hour in advance-additional payment of**

<b>Margherita 400g</b>	1,7	<b>10,90 €</b>
Tradičná talianska pizza s paradajkami, syrom Mozzarella a Grana Padano s čerstvou bazalkou <i>Traditionelle italienische Pizza mit Tomaten, Käse Mozzarella und Grana Padano mit frischem Basilikum</i> Traditional Italian pizza with tomatoes, Mozzarella and Grana Padano cheese with fresh basilic		
<b>Salami 400g</b>	1,7	<b>13,70 €</b>
Paradajkový základ, syr Mozzarella, talianska saláma Napoli <i>Tomatensauce, Käse Mozzarella, Italienische Salami Napoli</i> Tomato sauce, Mozzarella cheese, italian salami Napoli		
<b>Prosciutto 400g</b>	1,7	<b>13,50 €</b>
Paradajkový základ, syr Mozzarella a dúšená šunka Prosciutto cotto <i>Tomatensauce, Käse Mozzarella und Schinken Prosciutto cotto</i> Tomato sauce, Mozzarella cheese and steamed ham Prosciutto cotto		
<b>Capricciosa 400g</b>	1,7	<b>13,70 €</b>
Paradajkový základ, syr Mozzarella, dusená šunka Prosciutto cotto, šampiňóny <i>Tomatensauce, Käse Mozzarella, Schinken Prosciutto cotto, Pilze</i> Tomato sauce, Mozzarella cheese, steamed ham Prosciutto cotto, mushrooms		
<b>Quatro stagioni 400g</b>	1,7	<b>14,50 €</b>
Štyri ročné obdobia – paradajkový základ, syr Mozzarella, šampiňóny, olivy, dusená šunka Prosciutto cotto a artičoky <i>Vier Jahreszeiten – Tomatensauce, Käse Mozzarella, Pilze und Schinken Prosciutto cotto, Artischocken</i> Tomato sauce, Mozzarella cheese, mushrooms, olives, steamed ham Prosciutto cotto and artichokes		
<b>Quatro formagi 400g</b>	1,7	<b>14,10 €</b>
Paradajkový základ, syr Mozzarella, Gorgonzola, Provola a Grana Padano <i>Tomatensauce, Käse Mozzarella, Gorgonzola, Provola und Grana Padano</i> Tomato sauce, Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, Provola cheese and Grana Padano cheese		
<b>Fichi e Prosciutto 400g</b>	1,7	<b>14,50€</b>
syr Mozzarella, kozí syr, čerstvé figy, prosciutto crudo, syr Grana Padano, rukola šalát <i>Mozzarella-Käse, Ziegenkäse, frische Feigen, Prosciutto Crudo, Grana Padano Käse, Rucola-Salat</i> Mozzarella cheese, goat cheese, fresh figs, prosciutto crudo, Grana Padano cheese, arugula salad		

<b>Diavola 400g</b>	1,7	<b>13,70 €</b>
Ostrá pizza s paradajkovým základom, syrom Mozzarella a salámou Spianata Romana		
<i>Würzige Pizza mit Tomatensauce, Käse Mozzarella mit Spianata Romana Salami</i>		
Spicy pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese and spicy salami Spianata Romana		

## TRADIČNÉ SLOVENSKÉ JEDLÁ – TRADITIONELLE SLOWAKISCHE GERICHTE - TRADITIONAL SLOVAK DISHES

<b>Kapustová polievka s klobásou, hubami a kyslou smotanou 0,25l</b>		
<i>Kohlsuppe mit Wurst, Champignons und Sauerrahm</i>		
<b>Cabbage soup with sausage , mushrooms and sour cream</b>	7,1	<b>5,80 €</b>
<b>Bryndzové halušky 200g s mliekom – kyslé mlieko 0,2l</b>		
<i>Brimsennocken mit Schafskäse mit Milch oder Sauermilch</i>		
<b>Gnocchi with sheep cheese 200g with milk or sour milk 0,2l</b>	1,3,7	<b>12,00€</b>
<i>Zemiakové halušky s bryndzou a škvarkami Kartoffelknödel mit Schafskäse – Brimsennocken mit Schafskäse und geröstetem Speck</i>		
Potatoes gnocchi with sheep cheese "bryndza" and fried bacon		
<b>Šúľance s makom, makovo cukrovým posypom a maslom 200g</b>		
<i>Kartoffelknödel mit Mohn, Mohn-Zucker und Butter bestreut</i>		
<b>Potato dumpling filled with poppy seeds, topped with poppy seeds, sugar and butter</b>	1,7,8	<b>10,80€</b>
<i>Šúľance plnené s makom, cukrovo -makovým posypom a maslom</i>		
<b>Kartoffelknödel mit Mohn, gefüllt mit Zucker und Mohn-Butter bestreut</b>		
<i>Potato dumpling pasta filled with poppy seed or cherries topped with powder sugar, poppy seed and butter</i>		
<b>Strapačky Kartoffelnocken Potato gnocchi 200g</b>	1,3,7	<b>11,70 €</b>
<i>Zemiakové halušky s kapustou a škvarkami</i>		
<i>Kartoffelnocken mit Saurekraut und geröstetem Speck</i>		
Potatoes gnocchi with cabbage and fried bacon		
<b>Bryndzové pirohy 200g – mlieko - kyslé mlieko 0,2l Brimsentaschen mit Milch oder Sauermilch Filled pasta with sheep cheese 200g served with milk or soure milk 0,2l</b>	1,3,7	<b>11,70 €</b>
<i>Domáce pirohy plnené bryndzou preliate smotanou a škvarkami s čerstvou pažitkou</i>		
<i>Hausgemachte Brimsentaschen mit Rahm und geröstetem Speckstücken mit Schnittlauch</i>		

## PRÍLOHY - BEILAGEN - SIDE DISH

<b>Zemiaky s rozmarínom Kartoffeln mit Rosmarin Potatoes with rosemary 150g</b>	BG	<b>3,70 €</b>
<i>Baby zemiaky s rozmarínom, citrónom a cherry paradajkami</i>		
<i>Baby-Kartoffeln mit Rosmarin, Zitrone und Kirschtomaten</i>		
Baby potatoes with rosemary, lemon and cherry tomatoes		
<b>Varená zelenina Gekochtes Gemüse Boiled vegetables 120g</b>	7,BG	<b>3,40 €</b>
<i>Brokolica, mladá karotka a karfiol uvarené v pare s maslom</i>		
<i>Brokkoli, Karotten und Blumenkohl in Dampf gekocht mit Butter</i>		
Broccoli, baby carrot and cauliflower steamed, topped with a bit of butter		
<b>Grilovaná zelenina Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables 150g</b>	BG	<b>4,20 €</b>
<i>Grilovaný baklažán, cukina a paradajka preliate olivovým olejom</i>		
<i>Gegrillte Auberginen, Zucchini und Tomaten mit Olivenöl beträufelt</i>		
Grilled eggplant, zucchini and tomato topped with olive oil		

<b>Varené zemiaky / Opekané zemiaky</b> <i>Gekochte Kartoffeln / überbackene Kartoffeln</i>	7,BG	<b>3,20 €</b>
<b>Boiled potatoes / Baked potatoes 150g</b>		
Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou / opekané zemiaky <i>Gekochte Kartoffeln mit Butter und Petersilienstamm/ überbackene Kartoffeln</i> Boiled potatoes with butter and fresh parsley / baked potatoes		
<b>Hranolky Pommes Chips 130g</b>	BG	<b>3,50 €</b>
Vyprážené zemiaky, <i>Geschnittene und gebratene kartoffeln</i> , Fried sliced potatoes		
<b>Batavové pyrė Kartoffel-Püree Potato puree 150g</b>	7,BG	<b>3,70 €</b>
Pyrė zo sladkých zemiakov bataty zjemnené maslom <i>Püree von Süßkartoffeln Süßkartoffeln weiche Butter</i> Puree of sweet potatoes sweet potatoes softened butter		
<b>Domáci chlieb Hausgebackenes Brot Home-made bread 200g</b>	1	<b>2,80 €</b>



## DEZERT – DESSERTS - DESSERT

### DOMÁCE PALACINKY Hausgemachter Pfannkuchen HOME- MADE PANCAKE

<b>Palacinky s lekvárom, ovocím a šľahačkou</b> <i>Pfannkuchen mit Marmelade, Früchte und Schlagsahne</i>	1,3,7	<b>5,90 €</b>
<b>Pancakes with marmelade, fruits and whipped cream 250g</b>		
<b>Palacinky s chrumkavou čokoládou, banánom a šľahačkou</b> <i>Pfannkuchen mit knuspriger Schokolade, Banane und Schlagsahne</i>	1,3,7	<b>7,50 €</b>
<b>Pancakes with crunchy chocolate, banana and whipped cream 350g</b>		
<b>Palacinky so slaným karamelom, vanilkovou zmrzlinou a šľahačkou</b> <i>Pfannkuchen mit gesalzenem Karamell, Vanilleeis und Schlagsahne</i>	1,3,7	<b>7,80 €</b>
<b>Pancakes with salted caramel, vanilla ice-cream and whipped cream 350g</b>		
<b>Zmrzlinový pohár "Chrumkavý" 120g</b> zmrzlina – pistáciová, vanilková, čokoládová, ozdoba, šľahačka, topping <i>Eisbecher "Knackig"</i> <i>Eis - Rum, Vanille, Pistacios, Keks, Sahne, Topping</i>	7,1	<b>5,50 €</b>
<b>Ice-cream boll "Crunchy" 120g</b> <i>ice cream – pistacios , vanilla, chocolate, biscuit, whipped cream, topping</i>		
<b>Zmrzlinový pohár "Ovocný" 120g</b> zmrzlina – zmrzlina 3 kopčeky, ovocie, šľahačka, topping <i>Eisbecher "Fruchtbecher"</i> <i>Eis - Eis – 3pc, frisches Obst, Sahne, Topping</i>	7,1	<b>5,20 €</b>
<b>Ice-cream boll "Fruit cup"</b> <i>ice cream – ice cream- 3 pc, fresh fruits, whipped cream, topping</i>		
<b>Ice-cream boll "Fruit cup"</b> <i>ice cream – ice cream- 3 pc, fresh fruits, whipped cream, topping</i>	7	<b>1,10 €</b>

**ponuka z dezertnej vitríny**  
**Angebot aus der Dessertvitrine**  
**offer from the dessert showcase**