

### **Vitajte v reštaurácii Meet Meat!**

*Volám sa Ľubomír Lovecký a som tu šéfkuchárom. Gastronómia mi učarovala už v detstve a tak som sa jej začal venovať profesionálne. Svoje skúsenosti a vedomosti som zbieral vo viacerých známych, aj neznámych slovenských reštauráciách a hoteloch. Všetko, čo už o pôsobení v kuchyni viem, teraz prinášam do jedinečnej reštaurácie MEET MEAT.*

*Aj z názvu je jasné, že našou špecialitou je komplexná a zaujímavá ponuka mias. Snažíme sa o to, aby sme Vám vedeli ponúknuť čo najrozsiahlejšiu ponuku rezov a pôvodov. Našou neodmysliteľnou súčasťou a špecializáciou sú steaky s označením Dry Aged. Okrem vynikajúcich steakov Vám odporúčame aj naše domáce cestoviny, ktoré vyrábame každé ráno z jedinečnej talianskej múky, či krémové rizotá zo vzácnnej ryže Vialone Nano z Piemontu. Rovnako každé ráno pripravovaný čerstvý kváskový chlieb od nášho pekára, je darom pre všetky ľudské zmysly.*

*V MEET MEAT sa snažíme prepojiť umenie z interiéru reštaurácie s umením na tanieri, a tak si môžete byť istí, že ste prišli na to správne miesto. Snažíme sa vybudovať reštauráciu, kde sa budete cítiť ako doma, v príjemnom prostredí a v spoločnosti Vašej rodiny, priateľov či obchodných partnerov pri výbornom jedle a kvalitnom víne. S výberom toho správneho Vám určite ochotne pomôže náš personál.*

*Celý tím MEET MEAT Vám želá dobrú chuť a príjemne strávený čas.*

*Príjemný dotyk chutí.*



*PÉZAT ROUGE 2016, BORDEAUX SUPERIEUR,  
CHÂTEAU TEYSSIER, ST. EMILION GRAND CRU, FRANCÚZSKO*



1dcl - 3,50 €



0,75l - 25,00 €

### Tatarák

z pravej hovädzej sviečkovice s pečenými jalapenos,  
červenou cibuľou a udeným cesnakom | 150 g | 1, 3, 10

12,90 €

*ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016, PIANCORNELLO,  
SANGIOVESE, TOSKÁNSKO*



0,75l - 34,00 €

*CABERNET SAUVIGNON 2016, VINS WINERY,  
JUŽNOSLOVENSKÁ VO, SLOVENSKO*



1dcl - 3,00 €



0,75l - 22,00 €

### Petite mignons

malé steačky zo sviečkovice s rukolou, cherry paradajkami,  
parmezánom a hubami | 150 g | 7

13,90 €

*PINOT GRIGIO, SPECOGNA,  
FRIULI, TALIANSKO*



0,75l - 20,00 €

*CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2018- POLOSUCHÉ,  
CHATEAU RÚBAŇ, JUŽNOSLOVENSKÁ VO*



1dcl - 2,50 €



0,75l - 18,00 €

### Mozzarella di Bufala

s bazalkovým pestom, divokými  
paradajkami a crosttinni | 150 g | 7, 8

9,90 €

*PESECKÁ LEÁNKA 2018,  
FRTUS WINERY, BIELE, SUCHÉ, SLOVENSKO*



0,75l - 16,00 €

### Tigrie krevety

restované s cesnakom, chilli, cherry paradajkami,  
kaparami a víno Pinot Grigio | 150 g | 1, 2, 7, 12

11,90 €

### Domáci slepačí vývar

s mäsom, zeleninou a rezancami | 0,33 l | 1, 9

2,60 €

*FLOR DE CRASTO DOURO 2018, QUINTA DO CRASTO,  
ČERVENÉ, SUCHÉ, DOURO, PORTUGALSKO*



1dcl - 2,60 €



0,75l - 19,00 €

### Stew z vyzretého hovädzieho mäsa

s červenou fazuľou, zemiakmi,  
koreňovou zeleninou a pivom Guinness | 0,33 l

4,90 €

### Sezónna polievka

| 0,33 l

3,20 €

GRÜNER VELTLINER TERASSEN/ VELTLÍNSKE ZELENÉ 2019,  
HUBER, TRAISENTAL, RAKÚSKO

 1dcl - 2,90 €

 0,75l - 21,00 €

PINOT GRIGIO, SPECOGNA,  
FRIULI, TALIAANSKO

 0,75l - 20,00 €

### Ceazar šalát

z listov little gem, domácej majonézy, pancettou, chrumkavými krutónmi  
a syru Grana Padano | 333 g | 1, 3, 4, 7, 10

**6,90 €**

Na šalát si môžete doobjednať - 100 g grilované kuracie prsia

2 €

- 100 g grilovaný losos | 4

5 €

- 100 g restované krevety s cesnakom | 2

7 €

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2018, POLOSUCHÉ,  
CHATEAU RÚBAŇ, JUŽNOSLOVENSKÁ VO

 1dcl - 2,50 €

 0,75l - 18,00 €

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016, PIANCORNELLO,  
SANGIOVESE, TOSKÁNSKO

 0,75l - 34,00 €

### Rukolový šalát s avocadom

a grilovanou sviečovicou, pečenou cibuľou a paradajkami | 333 g | 10

**12,90 €**

PESECKÁ LEÁNKA 2018,  
FRTUS WINERY, NITRIANSKA VO

 0,75l - 16,00 €

PROSECCO SPUMANTE BRUT, TENUTA COL SANDAGO,  
DOC TREVISO, VENETO, TALIAANSKO

 1dcl - 2,40 €

 0,75l - 18,00 €

### Miešaný listový šalát

s grilovaným syrom halloumi, jamon serrano, melónom cantaloupe,  
mäťou, pistáciami a kústovnicou | 353 g | 7, 8, 10

**11,90 €**

PÁLAVA 2019, PAVELKA A SYN, POLOSUCHÉ,  
MALOKARPATSKÁ VO

 1dcl - 2,40 €

 0,75l - 18,00 €

### Hráškové rizoto z ryže Viallone Nano

s prosciuttom, kozím syrom a afile cress | 350 g | 7, 9, 12

**10,90 €**

PAVES 2015, PAVELKA A SYN,  
(CHARDONNAY, RIZLING RÝNSKY, MÜLLER THURGAU), MALOKARPATSKÁ VO

 0,75l - 25,00 €

DUNAJ 2018, VÍNO TAJNA,  
NITRIANSKA VO

 1dcl - 3,50 €

 0,75l - 24,00 €

### Rizoto s ragú zo sviečkovice a húb

so špargľou a pancettou | 350 g | 7, 8, 12

**12,90 €**

CHARDONNAY 2018 BIO, EMILIANA,  
COLCHAGUA VALLEY, ČILE

 0,75l - 18,00 €

SAUVIGNON BLANC FRESH 2019,  
VÍNO TAJNA, NITRIANSKA VO

 1dcl - 2,30 €

 0,75l - 17,00 €

### **Aglio olio e peperoncino**

s cesnakom, chilli a petržlenovou vňaťou | 320 g | 1, 7,

**7,50 €**

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA 2012, EL COTO,  
ČERVENÉ, SUCHÉ, RIOJA, ŠPANIELSKO

 1dcl - 5,00 €

 0,75l - 35,00 €

CABERNET SAUVIGNON 2016, VINS WINERY,  
JUŽNOSLOVENSKÁ VO, SLOVENSKO

 1dcl - 3,00 €

 0,75l - 22,00 €

### **Penne tagliata s hovädzou sviečkovitou,**

sušenými paradajkami, bazalkou a olivami | 350 g | 1, 3, 7, 9, 12

**11,90 €**

GRÜNER VELTLINER TERASSEN 2019,  
HUBER, TRAISENTAL, RAKÚSKO

 1dcl - 2,90 €

 0,75l - 21,00 €

### **Tagliatelle s kuracím mäsom,**

brokolicou, mandľami a parmezánom | 350 g | 1, 3, 7, 8, 12

**9,90 €**

DÜRNSTEIN RIESLING FEDERSPIEL 2017,  
WEINGUT TEGERNSEERHOF, WACHAU, RAKÚSKO

 0,75l - 25,00 €

### **Pečený losos**

s maslovou zeleninou, kaviárom z lietajúcej ryby,  
zemiakovou kroketou a salsou verde | 350 g | 1, 3, 4, 7

**15,90 €**

GRÜNER VELTLINER TERASSEN 2019,  
HUBER, TRAISENTAL, RAKÚSKOQ

 1dcl - 2,90 €

 0,75l - 21,00 €

### **Grilovaný zubáč**

s tzatziki, pečenými zemiakmi, olivami kalamata,  
šalátom little gem a red'kovkou | 350 g | 1, 4, 7

**14,90 €**

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2016,  
SANTA CRISTINA, SANGIOVESE, TOSKÁNSKO

 0,75l - 29,00 €

RIED LOIBENBERG RIESLING SMARAGD 2017,  
WEINGUT TEGERNSEERHOF, WACHAU, RAKÚSKO

 1dcl - 6,00 €

 0,75l - 45,00 €

### Grilované kuracie prsia

v prosciutte a pečené kuracie stehno  
na bylinkovom masle s paradajkovými tagliatelle | 350 g | 1, 3, 7, 9, 12

**10,90 €**

PINOT NOIR 2018,  
VINÁRSTVO ZLATÝ ROH, DEVÍN

 0,75l - 28,00 €

### Údené kačacie prsia

s kuskusom, mangom, goji a jarnou cibuľkou | 350 g | 1, 7

**14,90 €**

PAVES 2015, PAVELKA A SYN,  
(CHARDONNAY RIZLING RÝNSKY, MÜLLER THURGAU), MVO, SLOVENSKO

 0,75l - 25,00 €

DUNAJ 2018,  
VÍNO TAJNA, NVO, SLOVENSKO

 1dcl - 3,50 €

 0,75l - 24,00 €

### Grilovaná panenka

v pancette so zemiakovým pyrre, pečenými hubami  
a chipsom z fialových zemiakov | 350 g | 7

**13,90 €**

SITO MORESCO LANGHE 2017, ANGELO GAJA,  
PIEMONTE, 85% NEBBIOLO, 10% BARBERA, 5% MERLOT

 0,75l - 59,00 €

CABERNET SAUVIGNON 2016,  
VINS WINERY, JVO, SLOVENSKO

 1dcl - 3,00 €

 0,75l - 22,00 €

### Pomaly pečený bôčik

s hráškovým - mäťovým pyrre, píniovými orieškami  
a viedenskou cibuľkou | 400 g | 1, 7, 8

**12,90 €**



## Farma Vilímovský

Po rokoch hľadania a skúšania plemien hovädzieho dobytku na farmách v Rakúsku, Maďarsku, Česku a na Slovensku sme objavili tých správnych farmárov s tým správnym mäsom. Pán Vilímovský s manželkou sú farmári s nikdy nekončiacim nadšením a láskou k svojej práci, čo sa odráža aj v ich produktoch. Obzvlášť si cením ich obrovské pracovné nasadenie a v súčasnosti tak vzácne priame a poctivé jednanie bez výhovoriek. Skutoční odborníci, ktorých dobrá nálada a úsmev dostane každého. Aj preto boli jasnou voľbou pre spoluprácu.

Farma Vilímovský vznikla v roku 1992 s výmerou 1,2 ha. Majitelia vtedy ani netušili do akého veľkého projektu sa s takým odhodlaním pustili. Preskákali dobré aj zlé roky prinášajúce farmárom poznatky a skúsenosti, ktoré ich posunuli ďalej – do súčasnosti. Dnes farma obhospodaruje takmer 200 ha poľnohospodárskej pôdy, má vlastné stajne a moderné technológie. Rok 2016 môžeme považovať za prelomový – dobudoval sa priestor pre rozrábku a chladiace boxy. Avšak nie len moderné technológie sú zárukou chutného produktu.

Na farme sa nachádza približne 170 kusov masného dobytku plemien Charolais, Angus, Limousine, Blonde, Montbeliard, Piemontese, Simentál a Čestr, ale aj výnimočný Galloway. Mladé býčky a jalovice sa nakupujú vo veku 12 mesiacov výhradne z českých chovov. Na mäso, ktoré má podstúpiť proces Dry age, sa využívajú hlavne plemená Charolais a Angus. O zvieratá je veľmi dobre postarané. Časť svojho života strávia na pastvine a potom ich prevezú do stajní. Tu sú kŕmené iba krmivom z vlastnej produkcie, ktorého hlavnou zložkou je kukurica, šrot a d'atelinová senáž. Všetko je samozrejme bez konzervantov. Takto je zaistené, že dobytok priberá a získava dostatočné množstvo medzisvalového tuku, vďaka ktorému mäso mramoruje, ale aj podkožného tuku, ktorý je dôležitý pre zrenie a akosť mäsa. Hlavnou prioritou manželov Vilímovských je predaj kvalitného českého mäsa bez antibiotík a iných liečiv.

***S hrdosťou Vám tak predstavujeme ten najlepší produkt suchého zrenia na slovenskom trhu, ktorý ešte nechávame zrieť ďalších 60 dní priamo v Dry Ageroch umiestnených v reštaurácii. Presvedčiť sa o tom môžete na vlastné oči... Po dozretí toto mäsko porcujeme na fantastické steaky a pripravíme ich vždy na rozpálenom organickom uhli v peci Mibrasa...***





## Dry Aged

Ked' spoznáte skutočné mäso...

Asi veľa z Vás si povie, čo to je? Prečo je to mäso také čierne? Ako to asi chutí alebo vonia? Naša odpoveď je jasná, chutí a vonia famózne. Má to však veľa ak... Ak je to správne mäso, ak je mäso správne uskladnené, ak je o mäso správne postarané, ak sú dodržané všetky hygienické zásady pri manipulácii a samozrejme ak je správne pripravené.

Je to už veľa rokov, čo sa zásadne zmenil náš pohľad na kvalitné mäso. Šéfkuchár si so zvedavosti kúpil v rakúskom veľkoobchode vysoký roštenec s etiketou Dry Aged. Nemal veľké očakávania, ale už samotné rozbalenie prinášajúce nádhernú orieškovú vôňu s podtónom prepraženého masla bolo príslubom výnimočnosti. Ten sa ešte znásobil pri samotnom grilovaní, keď sa uvoľňovala aróma, ktorá mu nedovolila odísť od grilu. Nechať túto lahôdku po grilovaní oddýchnuť vtedy považoval za krutý trest, no musí sa to a oplátilo sa. Odvtedy je Dry Aged pevnou súčasťou špecializácie nášho šéfkuchára a našej reštaurácie.

Aj keď proces starnutia mäsa nevyzerá práve vábne, vnútri mäsa nastáva proces zrenia a pre skúsených steakárov je to doslova poklad. Takto to robili naši predkovia, spôsob zrenia mäsa nie je ten komerčný, ktorý všetci poznáme, ale práve je výnimočný svojou tradičnosťou. Mäso pri starnutí stráca svoju prebytočnú vodu, tým pádom je jeho chuť a vôňa intenzívnejšia a následkom toho vyznie pravá chuť hovädzieho mäsa, ktorú dnešné generácie už celkom nepoznajú. Mäso je neuveriteľne krehké.

***S výberom toho správneho kusu alebo akýchkoľvek otázok sa obráťte na náš personál, radi Vám vysvetlí viac.***

***Pre istotu dostupnosti Vášho Dry Aged steaku si ho môžete rezervovať u našej obsluhy na konkrétny deň.***

***Prijemný dotyk chutí...***





COYAM BIO 2016, EMILIANA, COLCHAGUA VALLEY, ČILE,  
(SYRAH, CARMENERE, MERLOT, CS., MOURVEDRE, PETIT VERDOT)

1 dcl - 5,00 €

0,75l - 35,00 €

### Hovädzie dusené líčka

s mladým špenátom, grilovanou polentou a hubami | 350 g | 1, 7, 9, 12

15,90 €

SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA 2015,  
CANTINE SAN MARZANO, PUGLIA, TALIANSKO

1 dcl - 4,90 €

0,75l - 36,00 €

### Meet Burger

z vyzretého mäsa s kváskovou žemľou, remuládou,  
chrumkavou slaninkou a hranolkami | 500 g

11,90 €

MALBEC RESERVA 2017,  
BODEGA NORTON, MENDOZA, ARGENTÍNA

1 dcl - 4,20 €

0,75l - 29,00 €

### Bagel cheesesteak

domáci bagel s restovanou krájanou sviečkovcou,  
cheddarom, karamelizovanou cibuľou a hranolkami | 350 g | 1, 3, 7, 10, 11

14,90 €

CHRYSEIA 2016, PRATS & SYMINGTON  
(60% TOURIGA NACIONAL, 40% TOURIGA FRANCA),  
DOURO, PORTUGALSKO

1 dcl - 10,00 €

0,75l - 75,00 €

CABERNET SAUVIGNON 2013, SILVER OAK CELLARS,  
ALEXANDER VALLEY, SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, USA

0,75l - 135,00 €

### Meetgrill degustačný výber

z vysokej roštenky ARG, sviečkových rezov ARG, flank steaku USA s hranolkami  
a miešaným listovým šalátom s dvomi omáčkami podľa vlastného výberu | 1 000 g

69,90 €





## Doprajte si ku kvalitnému steaku pohár vína

Steaky podávame na nami prepraženom kukuričnom masle s dusenou zeleninou.

Steaky

MALBEC ANTES ANDES VALLES CALCHAQUIES 2017,  
MATERVINI, SALTA, ARGENTÍNA

 0,75l - 99,00 €

MALBEC RESERVA 2017,  
BODEGA NORTON, MENDOZA, ARGENTÍNA

 1dcl - 4,20 €

 0,75l - 29,00 €

**Hovädzia sviečková ARG grain fed**  
| 200 g

**25,90 €**

CHRYSEIA 2016, PRATS & SYMINGTON  
(60% TOURIGA NACIONAL, 40% TOURIGA FRANCA),  
DOURO, PORTUGALSKO

 1dcl - 10,00 €

 0,75l - 75,00 €

**Hovädzia vysoká roštenka ARG grain fed**  
| 200 g

**19,90 €**

ESTATE ZINFANDEL 2014, CHATEAU MONTELENA,  
NAPA VALLEY, CALIFORNIA, USA

 0,75l - 69,00 €

SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA 2015,  
CANTINE SAN MARZANO, PUGLIA, TALIAANSKO

 1dcl - 4,90 €

 0,75l - 36,00 €

**Hovädzia nízka roštenka US prime**  
| 300 g

**30,90 €**

HRON PRIVATE RESERVE 2015, MIROSLAV FONDRK,  
JUŽNOSLOVENSKÁ VO- STREKOV, SLOVENSKO

 1dcl - 5,90 €

 0,75l - 43,00 €

CABERNET SAUVIGNON 2013, SILVER OAK CELLARS,  
ALEXANDER VALLEY, SONOMA COUNTY, CALIFORNIA

 0,75l - 135,00 €

**Flank steak US choice**  
| 200 g

**18,90 €**



COTO DE IMAZ GRAN RESERVA 2012, EL COTO,  
ČERVENÉ, SUCHÉ, RIOJA, ŠPANIELSKO

ESTATE ZINFANDEL 2014, CHATEAU MONTELENA,  
NAPA VALLEY, CALIFORNIA, USA

**Tomahawk**  
| 100 g

 1dcl - 5,00 €

 0,75l - 35,00 €

 0,75l - 69,00 €

**12,90 €**

AALTO 2017, BODEGAS AALTO,  
(TEMPRANILLO) RIBERA DEL DUERO, ŠPANIELSKO

HRON PRIVATE RESERVE 2015, MIROSLAV FONDRK,  
JUŽNOSLOVENSKÁ VO - STREKOV, SLOVENSKO

**Rib eye**  
| 100 g

 1dcl - 5,90 €

 0,75l - 43,00 €

**15,90 €**

CHRYSEIA 2016, PRATS & SYMINGTON  
(60% TOURIGA NACIONAL, 40% TOURIGA FRANCA),  
DOURO, PORTUGALSKO

CABERNET SAUVIGNON 2013, SILVER OAK CELLARS,  
ALEXANDER VALLEY, SONOMA COUNTY, CALIFORNIA

**Prime rib**  
| 100 g

 1dcl - 10,00 €

 0,75l - 75,00 €

 0,75l - 135,00 €

**14,90 €**

PINOT NOIR 2018,  
VINÁRSTVO ZLATÝ ROH, DEVÍN, MVO, SLOVENSKO

COYAM BIO 2016, EMILIANA, COLCHAGUA VALLEY, ČILE,  
(SYRAH, CARMENERE, MERLOT, CS., MOURVEDRE, PETIT VERDOT)

**Club steak**  
| 100 g

 1dcl - 5,00 €

 0,75l - 35,00 €

**12,90 €**

MALBEC RESERVA 2017,  
BODEGA NORTON, MENDOZA, ARGENTÍNA

1 dcl - 4,20 €

0,75l - 29,00 €

AALTO 2017, BODEGAS AALTO,  
(TEMPRANILLO) RIBERA DEL DUERO, ŠPANIJSKO

0,75l - 65,00 €

**T-bone**  
| 100 g

**14,90 €**

ESTATE ZINFANDEL 2014, CHATEAU MONTELENA,  
NAPA VALLEY, CALIFORNIA, USA

0,75l - 69,00 €

COYAM BIO 2016, EMILIANA, COLCHAGUA VALLEY, ČILE,  
(SYRAH, CARMENERE, MERLOT, CS., MOURVEDRE, PETIT VERDOT)

1 dcl - 5,00 €

0,75l - 35,00 €

**Porterhouse**  
| 100 g

**15,90 €**

SASSICAIA 2016, TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI D.O.C.,  
TOSKÁNSKO, TALIANSKO, 85% CAB. SAUVIGNON 15% CAB.  
FRANC, 100/ 100 RP

0,75l - 340,00 €

CLOS DU MARQUIS 2014, CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES,  
ST. JULIEN, BORDEAUX, FRANCÚZSKO 74% CAB. SAUVIGNON,  
22% MERLOT A 4% CABERNET FRANC, RP 92/100, JS 95/100

0,75l - 99,00 €

**Filet**  
| 100 g

**18,90 €**



|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>BBQ</b><br>s údenými višňami   0,1 l                                      | 2,50 € |
| <b>Porto</b><br>s glazovanou šalotkou a tymiánom   0,1 l   7, 9, 12          | 2,50 € |
| <b>Habanero</b><br>omáčka z pečenej papriky s mangom a koriandrom   0,1 l    | 2,50 € |
| <b>Dubáková</b><br>s borievkami   0,1 l   7, 12                              | 2,50 € |
| <b>Syrová</b><br>z modrého syra a konfitovaného cesnaku   0,1 l   7, 12      | 2,50 € |
| <b>Pfeffer</b><br>zo zeleného korenia s Whiskey Jack Daniels   0,1 l   7, 10 | 2,50 € |

|                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Pečené zemiaky</b><br>s cesnakom, parmezánom a bylinkovou smotanou   200 g   7                 | 2,90 € |
| <b>Hranolky zo sladkých zemiakov</b><br>s čiernou soľou Kala Namak   200 g                        | 3,50 € |
| <b>Hranolky zo zemiakov Agria</b><br>s bylinkovou morskou soľou   200 g                           | 2,70 € |
| <b>Zemiakové pyrė</b><br>so špenátom a pečeným cesnakom   200 g   7                               | 2,90 € |
| <b>Restovaná zelená špargľa</b><br>s cheddarom a chorizom   150 g   7, 12                         | 4,90 € |
| <b>Fazuľky zelené</b><br>z prudka opečené na masle s pancettou   150 g   7                        | 3,90 € |
| <b>Grilovaná sezónna zelenina</b><br>  200 g                                                      | 2,70 € |
| <b>Listový šalát s rukolou</b><br>sušenými paradajkami, bazalkovým dresingom a parmezánom   150 g | 2,90 € |

THE TAWNY RESERVE PORT, GRAHAM'S,  
FORTIFIKOVANÉ VÍNO, ČERVENÉ, SLADKÉ, DOURO, PORTUGALSKO

 0,75l - 34,00 €

### Lávový fondánt

z čokolády Callebaut s malinovým coulise a vanilkovou zmrzlinou | 150 g | 1, 3, 7

4,90 €

### Cheesecake

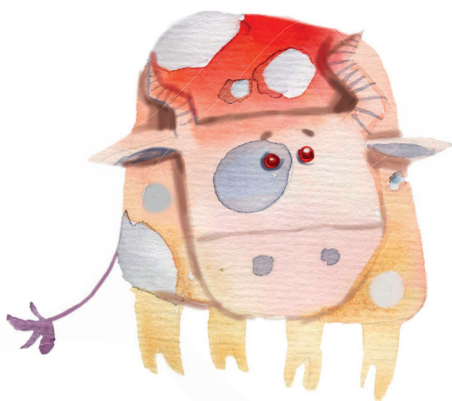
podľa sezónnej tradičnej receptúry New York | 150 g | 1, 3, 7

4,90 €

### Mousse

z čokolády Callebaut a citrónovou polevou | 150 g | 1, 3, 7, 8

4,90 €



### Petite mignons

malé steačiky zo sviečkovice s kukuričným maslom,  
hranolkami a dusenou zeleninou | 200 g | 7

14,90 €

### Cheese burger

s hranolkami | 200 g | 1, 3, 7, 10, 11

7,90 €

### Kurací rezník

s kašou a tzatziki | 200 g | 1,3,7

7,90 €

### Špagety

s kuracím mäsom a syrovou omáčkou | 200 g | 1,7,12

6,90 €

Detské menu podávame len deťom.

1. Obilniny obsahujúce lepok  
(t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridne odrody)
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
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské 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 mg/l
13. Vlčí bob a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich