HOTEL TURIEC ★★★★

PREDJEDLO / STARTER

50/40g **Losos Gravlax s pečeným kozím syrom, tekvicou, cviklovým carpacciom a malinovým balsamicom** 4, 7 **7,90€**
|Salmon Gravlax with roasted goat cheese, pumpkin, beetroot carpaccio and raspberry balsamico

100g **Kačacie paté s foie gras, parmezánovou polentou, mangovým chutney, čerstvým koriandrom a balsamicom** 1, 7 **6,90€**
|Duck pâté with foie gras, parmigiano polenta, mango chutney, fresh coriander, chilli and balsamico vinegar

50g **Tatársky biftek s hriankami** 1, 3, 10 **7,90€**
|Beaf steak Tartare (raw beef tenderloin) with toasts

POLIEVKA / SOUP

0,25 l **Domáci slepačí vývar s rezancami, mäsom a zeleninou** 1, 3 **3,90€**
|Homemade chicken broth with large noodles, meat and vegetables

0,25 l **Paradajkový krém s syrom Parmezán a bylinkovým pestom** 1, 7 **4,00€**
|Creamy tomato soup whith Parmigiano cheese and pesto

0,25 l **Tom Kha Gai - Kokosová kuracia polievka** 4, 7 **5,90€**
|Tom Kha Gai - Thai coconut chicken soup

ZOZNAM ALERGÉNOV
LÁTKY ALEBO VÝROBKY SPÔSOBUJÚCE ALERGIE ALEBO NEZNÁŠANLIVOSŤ
(NA ZÁKLADE NARIADENIA EÚ 1169/2011)

1. OBILNINY OBSAHUJÚCE GLUTÉN (LEPOK) 2. KÔROVCE A VÝROBKY Z KÔROVCOV. 3. VAJCIA A VÝROBKY Z VAJEC. 4. RYBY A VÝROBKY Z RÝB 5. ARAŠIDY A VÝROBKY Z ARAŠIDOV.6. SÓJOVÉ BÔBY A VÝROBKY ZO SÓJOVÝCH BÔBOV OKREM: 7. MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY (VRÁTANE LAKTÓZY) OKREM: 8. ORECHY, KONKRÉTNE MANDLE , LIESKOVÉ ORIEŠKY , VLAŠSKÉ ORECHY , KEŠU ORIEŠKY PEKANOVÉ ORECHY , BRAZÍLSKE ORECHY , PISTÁCIOVÉ ORIEŠKY, MAKADAMOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKY Z NICH 9. ZELER A VÝROBKY ZO ZELERU. 10. HORČICA A VÝROBKY Z HORČICE. 11. SEZAMOVÉ SEMENO A VÝROBKY ZO SEZAMOVÝCH SEMIEN. 12. OXID SIRIČITÝ A SIRIČITANY V KONCENTRÁCIÁCH VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L Z HĽADISKA CELKOVÉHO OBSAHU SO2. 13. VLČÍ BÔB A VÝROBKY Z VLČIEHO BÔBU. 14. MÄKKÝŠE A VÝROBKY Z MÄKKÝŠOV.

HOTEL TURIEC ★★★★

HLAVNÉ JEDLO / MAIN DISH

100 g	**Caesar šalát s hovädzou sous-vide sviečkovicou** A 1, 4, 7, 10 |Caesar salad with beef sous vide tenderloin	**10,90 €**
100 g	**Caesar šalát s kuracím mäsom alebo halloumi syrom** 1, 4, 7, 10 |Caesar salad with grilled chicken or halloumi cheese	**8,90 €**
100 g / 120 g	**Rizoto s grilovanou chobotnicou na cesnaku so sušenými paradajkami a parmezánom** 4, 7 |Porcini risotto with octopus on garlic, dried tomato, with parmigiano cheese	**12,90 €**
280 g	**Strozzapreti s vegánskou bolonskou omáčkou a tempehom** 1, 3, 7 |Strozzapreti with vegan bolognese sauce and tempeh	**9,80 €**
150 g	**Čerstvá maslová ryba podávaná s petržlenovo-mätovým tabboulehom a velouté omáčkou** 1, 4, 7 |Fresh butter fish served with parsley-mint tabbouleh and velouté sauce	**13,90 €**
150 g	**Grilovaná chobotnica v údenej soli na cesnaku podávaná s kukuričným pyré, beluga šošovicou a brunoise zeleninou** 1, 3, 7, 9 |Grilled octopus in smoked salt and garlic, served with corn purée, beluga lentils and brunoise vegetables	**18,90 €**
150 g	**Grilované kuracie prsia sous-vide s kokosovo-tekvicovým bešamelom, zemiakovo – špenátové lastúry a cuketa** 1 |Grilled chicken breast sous-vide with coconut-pumpkin bechamel, potato – spinach shells and zucchini	**9,90 €**
220 g	**Konfitované kačacie prsia s prelivom z kačacej pečene, podávané so špenátovými lokšami** 1, 7, 3 |Grilled duck breast with liver duck sauce served with spinach lokshes	**13,90 €**
150 g	**Bravčová panenka sous-vide na grile so zemiakom v prosciutte, petržlenovo-slaninkovým koláčom, jablkovým chutney a šalotkovou demi glace omáčkou** 1, 3, 7, 9 |Pork tenderloin sous-vide on grill with potato in prosciutto, parsley-bacon cake, apple chutney and shallots demi glace sauce	**11,90€**
200 g	**Hovädzí filet steak s pečeným šampiňónom s domácimi hranolkami a kuriatkovou omáčkou s bielou čokoládou** 1, 7, 9 |Beef fillet steak with roasted champignon, homemade potatoes fries chanterelle sauce with white chocolate	**27,90 €**
100 g	**Thajská hovädzia sviečkovica Pad Thai s ryžovými rezancami, tamarindovou omáčkou, pažitkou a čili** 3, 5 |Thai beef tenderloin pieces Pad Thai with rice noodles, tamarind sauce, chives and chilli	**17,90 €**
120 g	**Teľací rezeň v strúhanke podávaný s varenými zemiakmi, brusnicami a uhorkovým šalátom** 1, 3, 7 |Veal schnitzel in breadcrumbs served with boiled potatoes, cranberries and cucumber salad	**18,90 €**

ZOZNAM ALERGÉNOV
LÁTKY ALEBO VÝROBKY SPÔSOBUJÚCE ALERGIE ALEBO NEZNÁŠANLIVOSŤ
(NA ZÁKLADE NARIADENIA EÚ 1169/2011)

1. OBILNINY OBSAHUJÚCE GLUTÉN (LEPOK) 2. KÔROVCE A VÝROBKY Z KÔROVCOV. 3. VAJCIA A VÝROBKY Z VAJEC. 4. RYBY A VÝROBKY Z RÝB 5. ARAŠIDY A VÝROBKY Z ARAŠIDOV.6. SÓJOVÉ BÔBY A VÝROBKY ZO SÓJOVÝCH BÔBOV OKREM: 7. MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY (VRÁTANE LAKTÓZY) OKREM: 8. ORECHY, KONKRÉTNE MANDLE , LIESKOVÉ ORIEŠKY , VLAŠSKÉ ORECHY , KEŠU ORIEŠKY PEKANOVÉ ORECHY , BRAZÍLSKE ORECHY , PISTÁCIOVÉ ORIEŠKY, MAKADAMOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKY Z NICH 9, ZELER A VÝROBKY ZO ZELERU. 10. HORČICA A VÝROBKY Z HORČICE. 11. SEZAMOVÉ SEMENO A VÝROBKY ZO SEZAMOVÝCH SEMIEN. 12. OXID SIRIČITÝ A SIRIČITANY V KONCENTRÁCIÁCH VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L Z HĽADISKA CELKOVÉHO OBSAHU SO2. 13. VLČÍ BÔB A VÝROBKY Z VLČIEHO BÔBU. 14. MÄKKÝŠE A VÝROBKY Z MÄKKÝŠOV.