

VITAJTE V REŠTAURÁCII HOTELA TURIEC,

kde sa snúbi lahodné jedlo s kvalitným vínom. Nechajte sa rozmaznávať našou À la carte ponukou, zostavenou z jedál tuzemskej aj svetovej kuchyne. Je pripravovaná z kvalitných surovín, ktoré boli starostlivo vyberané najmä u lokálnych dodávateľov. Objavte netradičné kombinácie chutí, zladené do neočakávanej harmónie. Jedlá, obohatené o jemnosť a čerstvosť nami pestovaných bylín, dovedú Váš gastronomický zážitok k dokonalosti. Posedenie v príjemnom prostredí našej reštaurácie Vám spríjemníme širokou ponukou vín, svetových destilátov, lahodnej kávy a vyberaných čajov.


| WELCOME TO THE TURIEC HOTEL RESTAURANT,

where delicious food and a good wine meet the highest expectations. Let yourself indulge in luscious meals from our À la carte menu, that offers a unique combination of national and world cuisine. Explore the unconventional combination of flavours that creates a truly magnificent harmony. Our dishes are prepared by using the highest quality locally sourced ingredients, that were carefully chosen by our chefs and are enriched by the delicacy and freshness of our home-grown herbs, that will bring your experience to perfection. Our wide offer of wines, spirits, flavoursome coffee and tea will make your experience even more pleasurable and we hope that you will leave our restaurant feeling satisfied in all possible ways.

PREDJEDLO | STARTER

- 50 g/ **Losos Gravlax marinovaný v červenej repe** 9,50 €
150 g grilovaný kozí syr, uhorka, pražené kapari ^{4,7}
 | Gravlax salmon marinated in beetroot with grilled goat's cheese, cucumber and roasted capers
- 50 g/ ***Tatársky biftek s hriankami** ^{1,3,10} 9,00 €
150 g | Beef steak Tartare (raw beef tenderloin) with toasts
- 50 g/ **Cuketa plnená kačacou penou** 7,50 €
130 g uhorkové pyré, fermentovaná mrkva, ryžový chips ⁷
 | Zucchini filled with duck mousse with cucumber purée, fermented carrot and rice chips

POLIEVKA | SOUP

- 0,25 l **Domáci slepačí vývar s rezancami, mäsom a zeleninou** ^{1,3} 3,90 €
| Homemade chicken broth with noodles, meat and vegetables
- 0,25 l **Fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou na kyslo** ^{1,7} 5,50 €
| Sour bean soup with smoked meat and sausage
- 0,25 l **Tom Kha Gai - Kokosová kuracia polievka** ^{4,14} 7,90 €
 jasmínová ryža
| Tom Kha Gai - Thai coconut chicken soup, jasmine rice

HLAVNÉ JEDLO | MAIN DISH


130 g/	Losos na grile s cuketovým krémom	16,90 €
280 g	kôpor, červená quinoa, varený zemiak ^{4,7}	
	Grilled salmon with dill zucchini cream, red quinoa, boiled potatoes	
100 g/	Grilovaná chobotnica na cesnaku	21,90 €
280 g	pyré z pečenej mrkvy, marinovaná cvikla, quinoa ^{4,7}	
	Grilled octopus on garlic, roasted carrot purée, marinated beetroot, quinoa	
130 g/	Kuracie prsia Sous-vide	11,90 €
280 g	ragú z čierneho koreňa, zemiakové pyré s hráškom, dusený kel ⁷	
	Sous-vidé chicken breast with black root ragout, mashed potatoes with peas and steamed kale	
200 g/	Hovädzí filet steak	29,90 €
330 g	tymianová šošovica, mrkva, zemiakové chipsy	
	Beef fillet steak with thyme lentils and carrots, potato chips	
100 g/	Thajská hovädzia sviečkovica Pad Thai	19,90 €
290 g	ryžové rezance, tamarindová omáčka, pažítka, čili ^{3,5,14}	
	Thai beef tenderloin pieces Pad Thai, rice noodles, tamarind sauce, chives and chilli	
120 g/	Telací rezeň v panku strúhanke	19,90 €
350 g	varené zemiaky, brusnice, uhorkový šalát ^{1,3,7}	
	Veal schnitzel in panko breadcrumbs, boiled potatoes, cranberries and cucumber salad	

150 g/	Konfitované kačacie prsia	19,90€
330 g	kapustový závin, piroh plnený kačacou pečeňou, pečená karamelizovaná mrkva, perníkový demi glace ^{1, 3, 7, 9} Confit duck breast, cabbage strudel, duck liver pie, roasted caramelized carrots and gingerbread demi glace	
130 g/	Panenko z prasiatka Sous-vide v červenom korení	12,50 €
280 g	bryndzové halušky, pražená cibuľka, pažitka, demi glace ^{1, 3, 7, 9} Pork tenderloin Sous-vide in red pepper served with homemade sheep cheese dumplings, fried onion, chives, demi glace	
290 g	Parmezánove rizoto Arborio	9,90 €
	tekvicové pyrė, pesto ^{1, 3, 7} Parmesan Arborio risotto, pumpkin purėe and pesto	
300 g	Zemiakové taštičky plnené tekvicovým chutney	9,90 €
	tekvicové pyrė, blanširované romanesco ^{1, 3, 7} Potato dumplings filled with pumpkin chutney, pumpkin purėe and blanched Romanesco broccoli	
350 g	Bryndzové halušky so slaninou	8,90 €
	pražená cibuľka, pažitka, zãkvas ^{1, 3, 7} Sheep cheese dumplings, crispy bacon, fried onion and chives, fermented milk	

100 g/ **Caesar šalát s kuracím mäsom alebo halloumi syrom** ^{1, 4, 7} 9,90 €
300 g | Caesar salad with grilled chicken or halloumi cheese

100 g/ **Caesar šalát s hovädzou Sous-vide sviečkovitou** ^{1, 4, 7} 13,90 €
300 g | Caesar salad served with beef tenderloin Sous-vide

DEZERT | DESSERT

120 g **Orechový parfait** 6,90 €
 so slivkami a vanilkou ^{3, 7, 8, 12}
| Walnut parfait with plums and vanilla

150 g **Škoricová panna cotta s hruškovým pyrém** 5,90 €
perníková mrvenica, hruškový sorbet ^{1, 3, 7}
| Cinnamon panna cotta with pear purée, gingerbread crumble
and pear sorbet

150 g **Čokoládový piškót** 6,90 €
vanilkový krém, pistácie ^{1, 3, 7}
| Chocolate sponge cake, vanilla cream, pistachios

ALERGÉNY | ALERGENS

ZOZNAM ALERGÉNNYCH ZLOŽIEK

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich
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 (t. j. mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, 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, vyjadrené ako SO₂
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

| LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (i. e. wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut) or any of their hybrid varieties
2. Crustaceans and products made of them
3. Eggs and products made of them
4. Fish and products made of them
5. Peanuts and products made of them
6. Soya grains and products made of them
7. Milk and products made of it
8. Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, Queensland nuts) and products made of them
9. Celery and products made of it
10. Mustard and products made of it
11. Sesame seeds and products made of them
12. Sulphur dioxide and sulphites with concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Lupines and products made of them
14. Molluscs and products made of them

Zoznam alergénov publikovaný v smernici 000/89ES od 13.12.2014 smernicou 1169/2011EÚ Na základe smernice č. 2000/13ES Európskeho parlamentu a Rady v znení smernice č.2003/89/ES a na základe výnosu Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR. Č. 1187/2004-100 o označovaní potravín v znení výnosu č. 1761/2005-100 a výnosu č. 3069/2005-100 má výrobca potravín povinnosť informovať spotrebiteľa o možných alergénoch vo výrobku.

List of allergens published in directive 2000/89/ES from 13.12.2014 by directive 1169/2011EU Based on directive No. 2000/13ES of the European Parliament and of the Council as amended by directive No. 2003/89/ES, and based on regulation of the Ministry of Agriculture and the Ministry of Health of the Slovak Republic No. 1187/2004- 100 on food labelling as amended by regulation No. 1761/2005-100 and regulation No. 3069/2005-100, all food producers are obliged to inform consumers about possible allergens contained in products.



Bezlepkové jedlá
Gluten-free meals

***Konzumácia tepelne neupraveného mäsa a vajec nie je odporúčaná pre deti,
tehotné a dojčiace ženy.**

| Raw meat and eggs consumption is not recommended for children,
pregnant and nursing women.

Dobrá chuť želajú šéfkuchári Milan Králik & Vladimír Skuhra s kolektívom kuchyne.

**Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Zoznam pôvodu mäsa je poskytnutý na požiadanie.
Za polovičné porcie je účtované 65 % ceny pokrmu.**

| Milan Králik & Vladimír Skuhra and their team wish you a bon appétit.
The meat is weighed in a raw state.
The list of origin of meat is available on request.
For half portion is charged 65 % of the meal.

© HOTEL TURIEC

**Zostavil a kalkuloval F&B Manažér Gabriela Tomčíková.
Uvedené ceny sú platné od 28. 11. 2022 a zahŕňajú DPH 20 %.**

| Compiled and calculated by F&B Manager Gabriela Tomčíková.
All prices are valid from the 28th of november 2022
with included VAT 20 %.

