

VITAJTE V REŠTAURÁCIÍ 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 vybraných čajov.

| WELCOME TO THE HOTEL TURIEC 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/ 130 g	Carpaccio z chobotnice na tekvicovom dipe, wasabi krém, pražené kapary, tekvicové semiačka, špenátový prach, mikrobylinky, cibuľový chlieb ^{1,3,7,14} Octopus carpaccio, pumpkin dip, wasabi cream, roasted capers, pumpkin seeds, spinach dust, micro herbs, onion bread	8,50 €
50 g/ 150 g	Foie gras na hlúzkovom masle, ragú zo šošovice beluga a mrkvy, cibuľové pyré, ovčí syr v semiačkách, cviklový prach, cibuľový chlieb ^{1,3,7,8} Foie gras on truffle butter, beluga lentils and carrot ragout, onion purée, sheep cheese with seeds, beetroot dust, onion bread	12,90 €
50 g/ 150 g	*Hovädzí tatársky biftek s hriankami a koreninami ^{1,3,7,10} Beef tartar with toasted bread and condiments	11,00 €

***Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.**

| Raw meat and eggs are not recommended for consumption by children, pregnant or lactating women, or people with a compromised immune system.

POLIEVKA | SOUP

0,25 l	Domáci slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami ^{1,3,7,9} Homemade chicken broth with meat, vegetables and noodles	5,00 €
0,25 l	Tom Kha Gai - kuracia kokosová polievka podávaná s jasmínovou ryžou ^{4,9,14} Tom Kha Gai - Chicken coconut soup served with jasmine rice	8,50 €
0,25 l	Kukurिčný krém s julienne zeleninou a grilovanou krevetkou ^{2,7,9} Creamy sweetcorn soup with julienne vegetables and grilled prawn	6,00 €

HLAVNÉ JEDLO | MAIN DISH

130 g/ 280 g	Čerstvá ryba na grile so sépiovými haluškami na maslovej omáčke z údeného pstruha, kaviár z lososa, karamelizovaná šalotka, nakladaná žltá mrkva ^{1,3,4,7,14} Grilled fish with cuttlefish gnocchi on smoked trout butter sauce, salmon caviar, caramelized shallots, pickled yellow carrot	14,50 €
150 g/ 300 g	Kuracie prsia sous-vide z farmy HSH na cviklovom krupote, glazúrovaná baby mrkva, marinovaný karfiol, omáčka zo syra Gran Moravia, cviklový prach ^{1,7} Chicken breasts sous-vide from HSH farm served with beetroot grits, glazed baby carrots, marinated cauliflower, Gran Moravia cheese sauce, beetroot dust	12,50 €
150 g/ 300 g	Kačacie prsia na grile, kapustové chutney s brusnicami, zemiakový fondánt, demi-glacé omáčka, zelerovo-gaštanové pyrė, mikrobylinky ^{1,7,9,12,13} Grilled duck breasts, cabbage chutney with cranberries, potato fondant, demi-glacé sauce, celery-chestnut purée, micro herbs	14,50 €
150 g/ 300 g	Panenská z mladého prasiatka sous-vide na zemiakovo-jablkovom ragú, mrkvové pyrė, blanširované zelené fazuľky, demi-glacé omáčka, hráškový prach ^{7,12,13} Pork loin sous-vide with potato-apple ragout, carrot purée, blanched green bean pods, demi-glacé sauce, pea dust	13,90 €
150 g/ 300 g	Jelení chrbát na rozmaríne s omáčkou zo sušených húb a šampiňónov, zemiaková roláda plnená kelovým listom a tekvicovým pyrė, cviklový prach ^{1,3,7} Rack of venison on rosemary with mushroom sauce, potato roulade filled with kale leaves and pumpkin purée, beetroot dust	17,90 €
200 g/ 320 g	Hovädzí steak zo sviečkovice /URY/ s pečenou kukuricou, gorgonzolová omáčka, nakladaná červená paprika, hranolky ⁷ Beef tenderloin steak /URY/ with roasted maize, gorgonzola cheese sauce, pickled red bell peppers, french fries	32,00 €
120 g/ 300 g	Vyprážený telací rezeň v panko strúhanke, varené zemiaky s petržlenovou vňaťou, brusnicový kompót, uhorkový šalát ^{1,3,7} Deep fried veal schnitzel in panko breadcrumbs, cooked potatoes with parsley, cranberry sauce, cucumber salad	22,50 €
100 g/ 300 g	Thajská hovädzia sviečkovica Pad Thai, ryžové rezance, tamarindová omáčka, pažitka, arašidy, limetka, chilli, mrkva, uhorka ^{1,2,3,4,5,6,8,14} Pad Thai beef tenderloin with rice noodles, tamarind sauce, chives, peanuts, lime, chilli, carrot, cucumber	22,90 €

100 g/ 300 g	Caesar šalát s kuracím mäsom alebo halloumi syrom ^{1,4,7,10} Caesar salad with chicken breasts or with halloumi cheese	10,90 €
100 g/ 300 g	Caesar šalát s hovädzou sous-vide sviečkovitou ^{1,4,7,10} Caesar salad with beef tenderloin sous-vide	14,50 €
100 g/ 350 g	Špagety Aglio Olio E Peperoncino s hovädzou sviečkovitou alebo halloumi syrom ^{1,3,7} Spagethi Aglio Olio E Peperoncino with beef tenderloin or with halloumi cheese	14,50 €
100 g/ 300 g	Hríbové rizoto s grilovaným kozím syrom ⁷ Mushroom risotto with grilled goat cheese	11,90 €

DEZERT | DESSERT

120 g	Domáce šúľance na masle s orechovou posýpkou, slivkovou omáčkou a slivkami ^{1,3,7,8} Homemade gnocchi with nut sprinkle, plum sauce and plums	5,50 €
100 g	Crème brûlée s ovocným sorbetom ^{3,7} Crème brûlée with fruit sorbet	5,90 €
130 g	Čokoládový fondánt s vanilkovým krémom a pistáciovým prachom ^{1,3,7,8} Chocolate sponge cake with vanilla cream and pistachio dust	6,90 €
40 g	Výber zmrzlín a sorbetov ⁷ Selection of ice creams and sorbets	/informujte sa u obsluhy na ponuku/ /ask your waiter for the offer/ 1,50 €

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

Vegetariánske jedlá

Vegetarian meals

*** Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.**

| Raw meat and eggs are not recommended for consumption by children, pregnant or lactating women, or people with a compromised immune system.

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

Hmotnosť mäsa a rýb je uvedená v surovom stave.

Zoznam pôvodu mäsa je poskytnutý na požiadanie.

Za polovičné porcie je účtované 70 % ceny pokrmu.

| Milan Králik & Vladimír Skuhra and their team wish you a bon appétit.

The weight of meat and fish is listed in a raw state.

The list of origin of meat is available upon request.

For half portion is charged 70 % of the meal.

© HOTEL TURIEC

Zostavil a kalkuloval Martin Keliar.

Uvedené ceny sú platné od 10. 10. 2023 a zahŕňajú DPH 10 %.

| Compiled and calculated by Martin Keliar.

All prices are valid from the 10th of October 2023

with included VAT 10 %.



Hotel TURIEC



hotelturiec



hotelturiec