

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 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 trully 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/ 150 g	Chobotnica, bylinky, pór, Nori riasy, paradajky, wasabi koral, miso sabayon, špenátový prach, domáci chlieb ^{1,3,7,8,14} Octopus, herbs, leek, Nori seaweed, tomatoes, wasabi coral, miso sabayon, spinach dust, homemade bread	10,90 €
50 g/ 150 g	Foie gras, artičoky, hruškový džem, cesnaková bageta ^{1,3,7} Foie gras, artichoke, pear jam, garlic baguette	11,90 €
50 g/ 120 g	Jarná rolka, ryžový papier, zelenina, jemne pikantný dip ^{6,11} Spring roll, rice paper, vegetable, mild spicy dip	6,50 €
50 g/ 150 g	*Hovädzí tatársky biftek, hrianky, koreniny, prílohy ^{1,3,7,10} Beef tartar, toasted bread, spices, condiments	11,50 €



*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.

POLIEVKA | SOUP

0,25 l	Domáci slepačí vývar, zelenina, mäso, rezance ^{1,3,7,9} Homemade chicken broth, vegetables, meat, noodles	5,00 €
0,25 l	Tom Kha Gai - kuracia kokosová, jazmínová ryža ^{4,14} Tom Kha Gai - chicken coconut, jasmine rice	7,50 €
0,25 l	Špargľový krém, onsenovo vajíčko, nakladané shimeji huby ^{1,3,7,9} Asparagus cream, onsen egg, pickled shimeji mushrooms	6,50 €



HLAVNÉ JEDLO | MAIN DISH

150 g/ 300 g	Kuracia balotínka, špargľa, zemiakový gratin so syrom, paštrnákové pyrė, chrumkavá posýpka, hydinový jus ^{1,7,9} Chicken ballotine, asparagus, potato gratin with cheese, parsnip purée, crunchy crumble, poultry jus	13,90 €
100 g/ 280 g	Chobotnica, čierny kel, karamelizovaný karfiol, píniové orechy, karfiolové pyrė, balsamico, bylinkový olej ^{1,7,8,9,14} Octopus, black kale, caramelized cauliflower, pine nuts, cauliflower purée, balsamico, herb oil	17,50 €
150 g/ 300 g	Bravčová panenka, dusená congri ryža, čierna fazuľa, slanina, hráškové lusky, pomarančový demi-glace ^{1,9} Pork tenderloin, steamed congri rice, black beans, bacon, green pea pods, orange demi-glace	14,00 €
200 g/ 320 g 	Vyzretý hovädzí steak /Južná Amerika/, zemiakové pyrė, špenát, shimeji huby, madeira jus, cibulové chutney ^{7,9} Aged beef tenderloin steak /South America/, potato purée, spinach, shimeji mushrooms, madeira jus, onion chutney	32,00 €
300 g/ 450 g	Jahňacie lýtko, špenátovo-bryndzové krupoto, konfitovaná mrkva, divoká brokolica, jahňací jus, cibulový prach ^{1,7,9} Lamb leg, spinach-bryndza cheese risotto, konfit carrot, wild brocolli, lamb jus, onion dust	21,90 €
130 g/ 280 g	Čerstvá ryba /podľa ponuky/, špargľa, beurre blanc omáčka, pesto z medvedieho cesnaku, zemiakové lastúrky, crème fraîche, limetka, pažitka ^{1,4,7,8,9} Fresh fish /according to the offer/, asparagus, beurre blanc, wild garlic pesto, potato tear, crème fraîche, lime, chives	14,50 €
280 g  	Špenátové rizoto, čakanka, hráškové lusky ^{7,9} Spinach risotto, chicory, green pea pods /+100 g kuracie prsia alebo halloumi syr / add chicken or halloumi cheese ^{7,9} /+100 g hovädzia sviečkovica / add beef tenderloin ^{7,9}	9,90 € 10,90 € 12,90 €

280 g	Špagety Carbonara ^{1,3,7,9} Spaghetti Carbonara	10,50 €
120 g/ 300 g	Telací rezeň, panko strúhanka, varené zemiaky, brusnice, uhorkový šalát ^{1,3,7} Veal schnitzel, panko breadcrumbs, boiled potatoes, cranberries and cucumber salad	20,90 €
100 g/ 300 g	Hovädzí Pad Thai, ryžové rezance, tamarindová omáčka, arašidy, chilli ^{1,3,5,6,9,10} Beef Pad Thai, rice noodles, tamarind sauce, peanuts, chilli	21,00 €
100 g/ 300 g	Caesar šalát, kuracie mäso alebo halloumi syr, toast s pestom ^{1,4,7,10} Caesar salad, grilled chicken or halloumi cheese, toast with pesto	10,90 €
100 g/ 300 g	Caesar šalát, hovädzia sviečkovica, toast s pestom ^{1,4,7,10} Caesar salad, beef tenderloin, toast with pesto	12,90 €

DEZERT | DESSERT

120 g	Pistáciový koláčik, zmrzlina, pistáciový prach ^{1,3,7,8} Pistachio sponge cake, ice cream, pistachio dust	5,00 €
100 g	Jazmínové crème brulée, sorbet ^{1,3,7} Jasmine crème brulée, sorbet	5,00 €
120 g	Bretónsky citrónový koláč ^{1,3,7} Breton lemon cake	5,00 €
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

***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 Martin Keliar.

Uvedené ceny sú platné od 18. 4. 2024 a zahŕňajú DPH 10 %.

| Compiled and calculated by Martin Keliar.
All prices are valid from the 18th of april 2024
with included VAT 10 %.



Hotel TURIEC



hotelturiec



hotelturiec