


VITAJTE V REŠTAURÁCII HOTELU 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 vybrané 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 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/ Tigrie krevety, bylinky, cesnak, nakladaný fenikel, grapefruit, 7,50€
150 g hrášková panna-cotta s wasabi, mango kaviár ^{3,7}
-  | Tiger prawns, herbs, garlic, pickled fennel, grapefruit,
pea panna-cotta with wasabi, mango caviar
- 60 g/ Paradajková terina, polenta so sušenými paradajkami, pesto z pečených papřík 6,50€
150 g a mandlí, pyré zo žltej mrkvy a manga, paradajkový gél, domáci chlieb ^{1,3,7}
- | Tomato terrine, polenta with sundried tomatoes, roasted pepper and almond pesto,
yellow carrot purée and mango, tomato jelly, homemade bread
- 50 g/ Foie gras z kačacej pečene, čokoláda, hliva kráľovská, syrová kroketa, 11,90€
120 g slivkové balsamico, figové čatní, domáci chlieb ^{1,3,7}
- | Duck liver foie gras, chocolate, king oyster mushroom, cheese croquette,
plum balsamico, fig chutney, homemade bread
- 50 g/ *Hovädzí tatársky biftek, hrianky, koreniny, prílohy ^{1,3,7,10} 11,50 €
150 g | Beef tartar, toasted bread, spices, condiments





*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} 5,00 €
| Homemade chicken broth, vegetables, meat, noodles
- 0,25 l Tom Kha Gai - kuracia kokosová, jazmínová ryža ^{4,14} 7,50 €
 | Tom Kha Gai - chicken coconut, jasmine rice
- 0,25 l Tekvicový krém, hliva kráľovská, tekvicové semiačka, tekvicový olej ⁷ 6,00 €
  | Pumpkin creamy soup, king mushroom, pumpkin seeds, pumpkin oil

HLAVNÉ JEDLO | MAIN DISH

130 g/ 280 g 	Čerstvá ryba /podľa ponuky/, krém z čierneho koreňa, feniklový konfit, mrkvový fondant, limetkovo-mätový kaviár, opečená limetka, bylinkový olej⁷ Fresh fish /according to the offer/ black root cream, confit fennel, carrot fondant, lime-mint caviar, roasted lime, herb oil	14,90 €
100 g/ 280 g 	Grilovaná chobotnica, rozmarín, cesnak, fazuľovo-cícerové ragú, hliva kráľovská, mrkvovo-zázvorové pyré, jarná cibulka⁷ Grilled octopus, rosemary, garlic, bean-chickpea ragout, king mushroom, carrot-ginger purée, spring onion	26,90 €
150 g/ 300 g	Kurací steak sous-vide, gratin zo sladkých zemiakov, mrkva glazúrovaná javorovým sirupom, hráškové pyré, kurací jus^{1,3,7,9} Chicken steak sous-vide, sweet potato gratin, glazed carrots with maple syrup, pea purée, poultry jus	13,90€
150 g/ 300 g	Jelení chrbát, rozmarín, tarhoňa s cuketou, marinovaná červená repa, figové čatní, demi-glace omáčka^{1,3,7,9} Venison loin, rosemary, egg barley pasta with zucchini, marinated beetroot, fig chutney, demi-glace sauce	22,90€
150 g/ 300 g	Kačacie prsia, jablkovo-kapustové čatní, zemiakové gnocchi, kaviár z červenej cibule, pyré z červenej kapusty, demi-glace omáčka^{1,3,9} Duck breast, apple-cabbage chutney, potato gnocchi, red onion caviar, red cabbage purée, demi-glace sauce	16,90 €
200 g/ 350 g 	Vyzretý hovädzí steak /Uruguay, Black Angus/, zelerový fondant, zelerové pyré, grilovaný čierny koreň, omáčka na zelenom korení, hliva kráľovská⁷ Aged beef tenderloin steak /Uruguay, Black Angus/, celery fondant, celery purée, grilled black root, green pepper sauce, king oyster mushroom	32,00€
120 g/ 300g	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/ 300g 	Hovädzí Pad Thai, ryžové rezance, tamarindová omáčka, arašidy, chilli^{3,5,6,9,10} Beef Pad Thai, rice noodles, tamarind sauce, peanuts, chilli	20,90 €

300 g	Rizoto cotto e crudo, gorgonzola, sušené paradajky, cuketa, karotkový prach ⁷	11,90 €
	Risotto cotto e crudo, gorgonzola, sundried tomatoes, zucchini, carrot dust	
	/+100 g kuracie prsia alebo halloumi syr / add chicken or halloumi cheese ^{7,9}	12,90 €
	/+100 g hovädzia sviečkovica / add beef tenderloin ^{7,9}	14,90 €
300 g	Cestoviny s hubovým ragú, smotana, parmezán ^{1,3,7}	9,90 €
	Pasta with mushroom ragout, sour cream, parmesan	
100 g/ 300 g	Caesar šalát, kuracie mäso alebo halloumi syr, toast s pestom ^{1,4,7,10}	10,90 €
	Caesar salad, grilled chicken or halloumi cheese, toast with pesto	
100 g/ 300 g	Caesar šalát, hovädzia sviečkovica, toast s pestom ^{1,4,7,10}	12,90 €
	Caesar salad, beef tenderloin, toast with pesto	

DEZERT | DESSERT

120 g	Mousse z bielej čokolády, maracuja, perník, malinový kaviár, mango gél ^{1,3,7,8}	5,50 €
	White chocolate mousse, passion fruit, gingerbread, raspberry caviar, mango gel	
100 g	Malinový koláč, mascarpone krém, domáci sorbet ^{1,3,7}	5,00 €
	Raspberry cake, mascarpone cream, home-made sorbet	
40 g	Výber zmrzlín a sorbetov ⁷	1,50 €
	Selection of ice creams and sorbets	
	/informujte sa u obsluhy na ponuku/ /ask your waiter for the offer/	

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.

**Dobrou chuť želajú šéfkuchári Peter Hric & Vladimír Skuhra pod vedením hlavného šéfkuchára Milana Králik. Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Zoznam pôvodu mäsa je poskytnutý na požiadanie.
Za polovičné porcie je účtované 65 % ceny pokrmu.**

| Peter Hric & Vladimír Skuhra, led by executive chef Milan Králik wish you a bon appetit.
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 Milan Králik
Uvedené ceny sú platné od 23.10. 2024 a zahŕňajú DPH 10 %.**

| Compiled and calculated by Milan Králik.
All prices are valid from the 23th of october 2024
with included VAT 10 %.



Hotel TURIEC



hotelturiec



hotelturiec