## 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.
Srdcom našej kuchyne je prémiový gril Josper – ikonický španielsky gril na drevené uhlie, ktorý je symbolom špičkovej svetovej gastronómie. Vysoké teploty, prirodzený dym a sila otvoreného ohňa dodávajú mäsu, rybám aj zelenine nezameniteľnú arómu, dokonalú štruktúru a intenzitu chuti, ktorú nemožno dosiahnuť bežnou prípravou. Každé sústo nesie charakter ohňa, precíznu kontrolu teploty a rešpekt k surovine. Chuťové kombinácie dopĺňame o čerstvé bylinky z našej vlastnej produkcie, aby sme Váš gastronomický zážitok povýšili na výnimočný moment. Posedenie v príjemnom prostredí reštaurácie spríjemní široká ponuka vín, svetových destilátov, lahodnej kávy a vyberaných čajov.

## | WELCOME TO THE TURIEC HOTEL RESTAURANT,

where exquisite cuisine meets fine wine. Let yourself be indulged by our À la carte selection, thoughtfully composed of both local and international specialties. Each dish is prepared from high-quality ingredients, carefully sourced primarily from local suppliers. At the heart of our kitchen stands the premium Josper grill – an iconic Spanish charcoal grill and a symbol of world-class gastronomy. Its high temperatures, natural smoke and the power of open flame give meat, fish and vegetables an unmistakable aroma, perfect texture and depth of flavour that cannot be achieved through conventional preparation. Every bite reflects the character of fire, precise temperature control and true respect for each ingredient. Our flavour combinations are complemented by fresh herbs from our own cultivation, elevating your culinary experience into an exceptional moment. Your time in the pleasant ambience of our restaurant is further enhanced by a wide selection of wines, world-class spirits, fine coffee and carefully selected teas.

## PREDJEDLO | STARTER

| | | |
|---|---|---|
| 50 g/<br>150 g | **Hovädzí tatársky biftek**<br>hrianky, koreniny, prílohy [1,3,7,10]<br>\| Beef tartare, toasted bread, spices, condiments | 13,90 € |
| 50 g/<br>150 g | **Foie gras**<br>perník, marinovaná hruška, malinová cvikla, balsamico, cuketový prach [1,3,7]<br>\| Gingerbread, marinated pear, raspberry-infused beetroot, balsamic, zucchini dust | 15,90 € |
| 65 g/<br>150 g | **Kráľovská kreveta / alebo halloumi syr**<br>chrumkavá polenta, wasabi krém, mango čatní, paradajkové vločky [2,7]<br>\| King prawns or halloumi cheese, crispy polenta, wasabi cream, mango chutney, tomato flakes | 11,90 € |

## POLIEVKA | SOUP

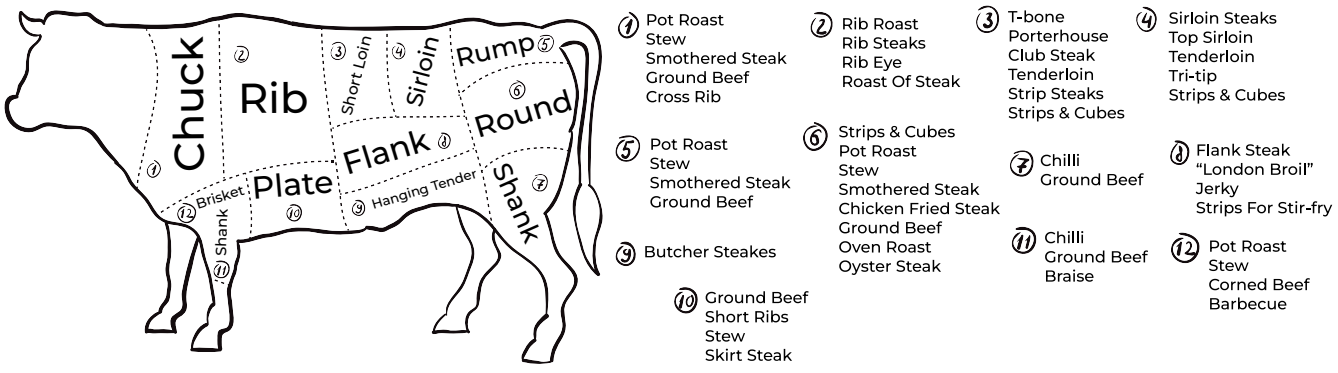
| | | |
|---|---|---|
| 0,25 l | **Tom Kha Gai** - kuracia kokosová, jazmínová ryža [4,14]<br>\| Tom Kha Gai - chicken coconut, jasmine rice | 8,90 € |
| 0,25 l | **Domáci slepačí vývar**, rezance, mäso a zelenina [1,3,7,9]<br>\| Homemade chicken broth, noodles, meat and vegetables | 4,50 € |

## HLAVNÉ JEDLO | MAIN DISHES

| | | |
|---|---|---|
| 150 g/<br>350 g | **Kráľovské krevety,**<br>Penang curry, ananás, arašidové maslo, arašidy, cherry paradajky, jazmínová ryža [2,5]<br>\| King prawns, Penang curry, pineapple, peanut butter, peanuts, cherry tomatoes, jasmine rice | 19,90 € |
| 120 g/<br>300 g | **Teľací rezeň,**<br>panko strúhanka, varené zemiaky, brusnice, uhorkový šalát [1,3,7]<br>\| Veal schnitzel, panko breadcrumbs, boiled potatoes, cranberries, cucumber salad | 22,90 € |
| 100 g/<br>280 g | **Hovädzí Pad Thai,**<br>ryžové rezance, tamarindová omáčka, arašidy, chilli [1,2,3,4,5,6,8]<br>\| Beef Pad Thai, rice noodles, tamarind sauce, peanuts and chilli | 23,90 € |
| 350 g<br>VEGETARIAN | **Thajský šalát,**<br>mrkva, kapusta, uhorka, cibuľka, kokosový drezing, grep, kešu orechy, koriander [8]<br>\| Thai salad, carrot, cabbage, cucumber, spring onion, coconut dressing, grapefruit, cashew, coriander<br>*+100g kuracie prsia alebo halloumi syr / add chicken or halloumi cheese [7]*<br>*+100g krevety / add prawns [2]* | 10,90 €<br><br><br>15,90 €<br>20,90 € |
| 350 g | **Risotto al Cavalo Rosso,**<br>pancetta, jablko, červená kapusta, parmezán, Chianti [7]<br>\| pancetta, apple, red cabbage, parmesan, Chianti<br>*+100g kačacie prsia / add duck breast* | 11,90 €<br><br><br>17,90 € |
| 350 g<br>VEGETARIAN | **Konfitovaný zelerový steak,**<br>batátové pyré, baby špenát, nakladané shimeji huby, tekvicové semiačka [8]<br>\| Celery steak, sweet potato purée, baby spinach, pickled shimeji mushrooms, pumpkin seeds | 10,90 € |

# STEAKY | STEAKS
## Josper gril - na drevenom uhlí / on charcoal

| | | |
|---|---|---|
| 200 g | Hovädzia sviečkovica, IRL, (Black Angus Grain)<br>\| Beef tenderloin, IRL, (Black Angus Grain)<br>*10 g doblok hovädzia sviečkovica, IRL / 10g extra weight beef tenderloin, IRL* | 38,00 €<br><br>*1,90 €* |
| 200 g | Hovädzia sviečkovica, USA, (Black Angus Prime USDA)<br>\| Beef tenderloin, USA, (Black Angus Prime USDA)<br>*10 g doblok hovädzia sviečkovica, USDA / 10g extra weight beef tenderloin, USDA* | 44,00 €<br><br>*2,20 €* |
| 200 g | Hovädzia vysoká roštenka, AUS, (Grain Angus Pure)<br>\| Beef Rib eye, AUS, (Grain Angus Pure)<br>*10 g doblok hovädzia vysoká roštenka, AUS / 10g extra weight beef Rib eye, AUS* | 36,00 €<br><br>*1,80 €* |
| 200 g | Hovädzia nízka roštenka, AUS, (Grain Angus Pure)<br>\| Beef Striploin, AUS, (Grain Angus Pure)<br>*10 g doblok hovädzia nízka roštenka, AUS / 10g extra weight beef Striploin, AUS* | 30,00 €<br><br>*1,50 €* |
| 200 g | Hovädzí steak HT podľa ponuky, zrejúci 60+ dní<br>\| Beef steak, HT, daily offer aged 60+ days (by offer)<br>*10 g doblok hovädzí steak HT / 10g extra weight beef steak HT* | 36,00 € +<br><br>*1,80 €* |
| 150 g | Steak z lososa [4]<br>\| Salmon steak | 13,90 € |
| 100 g | Chobotnica [14]<br>\| Octopus | 19,90 € |
| 200 g | Kurací Supreme steak, SVK (HSH farma)<br>\| Chicken Supreme steak, SVK (HSH Farm) | 12,00 € |
| 300 g | Bravčový Tomahawk steak, CZ<br>\| Pork Tomahawk steak, CZ | 16,00 € |



## PRÍLOHY | SIDE ORDERS

| | | |
|---|---|---|
| 150 g | Pečené zemiaky, tymián, červená cibuľa, pancetta<br>\| Baked potatoes, thyme, red onion, pancetta | 5,00 € |
| 150 g | Zemiakové pyré, pažítka, parmezán [1,7]<br>\| Mashed potatoes, chives, parmesan | 5,00 € |
| 150 g | Steakové zemiakové hranolky<br>\| Steak fries | 3,00 € |
| 150 g | Glazúrované zelené fazuľky, mrkva, píniové orechy, javorový sirup [8]<br>\| Glazed green beans, carrots, pine nuts, maple syrup | 6,00 € |
| 150 g | Grilovaná zelenina, rozmarín, cesnak<br>\| Grilled vegetables, rosemary, garlic | 5,00 € |

## OMÁČKY | SAUCES

| | | |
|---|---|---|
| 0,10 l | Chimichurri omáčka<br>\| Chimichurri sauce | 2,50 € |
| 0,10 l | Demi - glace omáčka [7,9]<br>\| Demi - glace sauce | 2,50 € |
| 0,10 l | Omáčka na zelenom korení [7,9]<br>\| Green pepper sauce | 2,50 € |
| 0,10 l | Hríbová krémová omáčka [1,7]<br>\| Creamy mushroom sauce | 2,50 € |
| 0,10 l | Cheddar omáčka [1,7]<br>\| Cheddar sauce | 2,50 € |
| 0,10 l | Šafránová omáčka [1,7]<br>\| Saffron sauce | 2,50 € |

## DEZERTY | DESSERTS

| | | |
|---|---|---|
| 150 g | **Grilovaný ananás**<br>vanilkový krém, limetkovo-ananásový sorbet, medová posýpka [1,3,7]<br>\| Grilled pineapple, vanilla cream, lime-pineapple sorbet, honey crumble | 6,50 € |
| 150 g | **Sticky toffee**<br>ďatľový koláč, karamel, vanilková zmrzlina [1,3,7]<br>\| Date cake, caramel, vanilla ice cream | 6,50 € |
| 40 g | Výber zmrzlín a sorbetov [7]<br>\| Selection of ice creams and sorbets | 1,50 € |

# ALERGÉNY | ALLERGENS

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

Pripravené na drevenom uhlí
Prepared on charcoal

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

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

Dobrú chuť želajú šéfkuchári Milan Králik & Peter Hric 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.
Pri vyššej gramáži mäsa/rýb účtujeme extra poplatok.

| Milan Králik & Peter Hric 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.
For larger portions of meat or fish we charge an additional fee.

© HOTEL TURIEC
Zostavil a kalkuloval Milan Králik.
Uvedené ceny sú platné od 2.11.2026 a zahŕňajú DPH 5, 19, 23 %.

| Compilated and calculated by Milan Králik.
All prices are valid from the 2nd of November 2026
with included VAT 5, 19, 23 %.

Hotel TURIEC  hotelturiec  hotelturiec