



GOYA

VITALITY HOTEL

\* \* \* \*

## Predjedlá | Appetizers

### **Hovädzie carpaccio z farmy Pavlice\***

hluzovková majonéza, bazalka, kapary, domáci chlieb

### **Beef carpaccio from Pavlice farm\***

truffle mayonnaise, basil, capers, homemade bread

80 g (1, 3, 6, 7, 8)

**16,80 €**

### **Opekané domáce ravioli plnené hubovým ragú**

kravský syr z farmy Majcichov, marinovaná cvikla, chren

### **Baked homemade ravioli filled with mushroom ragout**

cow's cheese from Majcichov farm, marinated beetroot, horseradish

120 g (1, 3, 6, 8)

**11,40 €**

\* Jedlo nie je vhodné pre deti, tehotné a dojčiace ženy, osoby s oslabenou imunitou.

\* The food is not suitable for children, pregnant and lactating women, persons with weakened immunity

## Polievky | Soups

### **Silný slepačí vývar**

koreňová zelenina, trhané mäso, domáce rezance

### **Strong chicken broth**

root vegetables, minced meat, homemade noodles

250 ml (1, 3, 9)

**5,90 €**

### **Krémová bryndzová polievka**

kyslá smotana, stonkový zeler, údená paprika

### **Creamy bryndza soup**

sour cream, stalk celery, smoked paprika

250 ml (3, 7, 9)

**6,80 €**

## Hlavné jedlá | Main dishes

### **Terina z kačacích prs**

pyré z červenej kapusty, čierny koreň, šiška s cibuľovým džemom

#### **Duck breast terine**

red cabbage puree, black root, donut with onion jam

200 g (1, 3, 7, 8)

**26,80 €**

### **4 hodiny pečený krk z daniela**

marinovaná cibuľa, domáca parená knedľa, sviečková omáčka

#### **Roe deer neck roasted for 4 hours**

Marinated onion, homemade steamed dumpling, sour cream sauce

200 g (1, 3, 7, 9, 10)

**23,80 €**

### **Grilované kuracie prsia z farmy Lúčny dvor**

pyré z pečeného zeleru a jablka, topinambur, omáčka z lahôdkového droždia

#### **Grilled chicken breast from the Lucny dvor farm**

baked celery and apple puree, topinambur, delicious yeast sauce

200 g (7, 9)

**19,90 €**

### **Dusené bravčové líčko na kvasinkovom pive**

paprikový bôčik, konfitovaný citrón, maslová espuma, zemiaková terina

#### **Stewed pork cheek on yeast beer**

pepper belly, confit lemon, butter espuma, potato terrine

200 g (1, 6, 7, 10)

**20,30 €**

### **Pečená ryba z farmy Budmerice**

zemiaky, kefirová omáčka s citrónovou trávou, chren, čierny koreň

#### **Baked fish from Budmerice farm**

potatoes, kefir sauce with lemongrass, horseradish, black root

150 g (3, 4, 7, 9)

**23,80 €**

### **Pečený zeler**

marinované údené tofu, cvikla, cícerový humus, čerstvý šalát, slnečnicové jadierka

#### **Baked celery**

marinated smoked tofu, beetroot, chickpea hummus, fresh salad, sunflower seeds

200 g (6, 8, 9, 11)

**14,60 €**

## Dezerty a syr | Desserts and Cheese

### **Domáca čokoládová pralinka**

kakaový chips, malinový gél

#### **Homemade chocolate praline**

cocoa chips, raspberry gel

90 g (1, 3, 7)

**9,80 €**

### **Pečené čučoriedkové pirohy**

espuma z bielej čokolády, kyslá smotana s kardamomom

#### **Baked blueberry pies**

white chocolate espuma, sour cream with cardamom

100 g (1, 3, 7)

**9,80 €**

### **Výber domácich a zahraničných syrov**

výber 4 druhov syrov, domáce čatní, domáci chlieb

#### **Selection of Local and International cheeses**

selection of 4 types of cheese, homemade chutney, homemade bread

100 g (1, 7, 8)

**13,60 €**

Ceny sú platné od | Prices are valid from  
6. 4. 2024.

Šéfkuchár | The Chef  
Peter Bracho

Ceny sú uvedené v Eurách vrátane DPH.  
Prices are stated in Euros including VAT.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.  
The weight of meat is given in the raw condition.

Ohľadom potravinových alergií, intolerancií alebo špeciálnych diét sa, prosím, obráťte na obsluhu.  
Regarding food allergies, intolerances or special diets, please, contact the staff.

#### Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách

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 (vrátane laktózy); 8. Orechy, ktorými sú 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 alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>; 13. Vlčí bôb a výrobky z neho; 14. Mäkkýše a výrobky z nich

#### List of dishes allergens

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soybeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof

#### Pôvod mäsa

Kuracie mäso (SK), Kačacie mäso (SK), Hovädzie mäso (SK), Bravčové mäso (SK), Divina (SK), Ryby (SK)

#### Origin of meat

Chicken meat (SK), Duck meat (SK), Beef meat (SK), Pork meat (SK), Wild meat (SK), Fish (SK)

