



Predjedlá Starters

Domáca kačacia paštéta s brusnicami a hriankou **7,50 €**

Home-made duck pâté with cranberries and toast

100 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)

Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**

Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry

Domáca sušená šunka z našej farmy s marinovaným jablkom, gorgonzolová pena **9,90 €**

Home-made dried ham from our farm with a marinated apple, gorgonzola mousse

100 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 7)

Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Múza biele, polosladké**

Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Múza white, semi-sweet

Zaúdené kačacie prsia podávané s pečenou cviklou a chrenovým dipom **11,90 €**

Smoked duck breast served with roasted beetroot and horseradish dip

100 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)

Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Muškát biele, polosuché**

Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Muškát white, semi-dry

Hovädzí tatarák s chrumkavými hriankami a cesnakom **15,90 €**

Beef tartare with crispy toast and garlic

100 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7,10)

Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**

Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry

Hovädzí tatarák - neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. / Beef tartare – it is not recommended for children, pregnant or breastfeeding women and people with weakened immune systems to consume raw meat and eggs.



Polievky Soups

Kohútí vývar s koreňovou zeleninou, mäsom a domácimi rezancami **3,90 €**

Rooster consommé with root vegetables, meat and home-made noodles

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,9)

Polievka podľa dennej ponuky **3,90 €**

Soup of the day

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:*)

Kapustová mačanka **5,90 €**

Sauerkraut and mushroom soup

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,7)

Cviklový krém s chrenom **5,90 €**

Beetroot cream soup with horseradish

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,7)



Hlavné jedlá

Main courses

Mäso z našej FARMY / Meat from our FARM

- Vyprážený bravčový rezeň z farmárskej krkovičky** **12,90 €**
Fried farm pork neck schnitzel
300 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 1,3,7)
- Kurací steak plnený kozím syrom a sušenou slivkou, zemiakové pyrė, nakladaná mrkva** **14,90 €**
Chicken steak stuffed with goat cheese and a dried plum, mashed potatoes, pickled carrots
200 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 7)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Múza biele, polosladké**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Múza white, semi-sweet
- Medailónky z bravčovej panenky s farebnými paprikami a šampiňónmi na pikantný spôsob so zemiakovými plackami** **16,90 €**
Pork tenderloin medallions with colourful peppers and button mushrooms, spicy sauce, served with potato pancakes
200 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 1,3,7)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI TUF biele, polosuché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI TUF white, semi-dry
- Konfitované kačacie stehno na dusenej červenej kapuste s domácou lokšou a žemľovou knedľou** **22,90 €**
Confit duck leg with braised red cabbage, served with home-made potato flatbread and bread dumplings
260 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 1,3,7)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry
- Grilované kačacie prsia médium, podávané s tekvicovým pyrė, marinovaná hruška s brusnicami, vínová omáčka** **24,90 €**
Grilled duck breast (medium), served with pumpkin puree, marinated pear with cranberries and wine sauce
180 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 7,11)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry
- Pečená jahňacia roláda, redukcia z výpeku a červeného vína, zemiakovo-zelerové pyrė, blanžírovaná koreňová zelenina na mede a masle** **26,90 €**
Baked lamb roll, pan juice-red wine reduction, potato-celery puree, blanched root vegetables with honey and butter
200 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 7,9)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry
- Steak z hovädzej sviečkovice s omáčkou podľa výberu (hubová, pikantná, syrová)** **29,90 €**
Beef tenderloin steak with a sauce of one's choice (mushroom, spicy, cheese)
200 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 7,11)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry



Tradičné jedlá Traditional dishes

- Strapačky s domácou pečenou slaninou** **8,90 €**
Potato gnocchi with sauerkraut and home-made roasted bacon pieces
350 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)
- Domáce bryndzové halušky s domácou pečenou slaninou** **9,90 €**
Home-made gnocchi with bryndza (sheep cheese product) and roasted home-made bacon pieces
350 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)
- Bryndzové pirohy s restovanou cibuľkou, kyslou smotanou a kôprom** **9,90 €**
Home-made dumplings filled with bryndza (sheep cheese product), sprinkled with roasted onions and served with sour cream and dill
350 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)
- Zabíjačkový tanier z produktov našej farmy, pečené zemiaky** **10,90 €**
(pečený bravčový bôčik, jaternica, klobása, dusená kyslá kapusta)
Traditional pork products from our farm, roasted potatoes (roasted flitch, white pudding, home-made sausage, braised sauerkraut)
300 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:*)
- Neúdený oštiepok vyprážený v zemiakovom cestíčku s kyslou smotanou, varené zemiaky** **12,90 €**
Fried potato-battered non-smoked cheese with sour cream and boiled potatoes
120 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)



Zdravé jedlá Healthy dishes

- Grilovaný pstruh z nášho jazierka na masle s jablkom** **5,60 €**
Grilled trout from our pond with butter and apple
100 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 4,7)
Doblok ceny podľa váhy ryby. / Extra weight is charged extra.
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Lipovina biele, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Lipovina white, dry
- Hruškové carpaccio na zelenom listovom šaláte s modrým syrom, preliate dresingom** **10,90 €**
Pear carpaccio with green leaf salad, blue cheese and dressing
250 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 7,8)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry
- Šalát Caesar s grilovaným kuracím mäsom, parmezánom, slaninou a cesnakovou bagetkou** **12,90 €**
Caesar salad with grilled chicken, Parmesan, bacon and garlic baguette
250 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,4,7,10)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Barisecco biele, polosladké**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Barisecco white, semi-sweet

**Listový šalát s granátovým jablkom, pečenou cviklou s medovými orechmi, 12,90 €
údený pstruh**

Leaf salad with pomegranate, roasted beetroot with honey-roasted nuts, smoked trout

250 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 4,8,10)

Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Barisecco biele, polosladké**

Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Barisecco white, semi-sweet



Detské menu **Children's menu**

Grilované kuracie prsia s dusenou ryžou 6,90 €

Grilled chicken breast fillet with steamed rice

80 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 9)

Vyprážené kuracie kúsky s opekanými zemiakmi 6,90 €

Fried chicken nuggets with roasted potatoes

80 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)

Vyprážený syr s hranolkami 6,90 €

Fried cheese with potato chips

80 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7)

Špagety s paradajkovou omáčkou a parmezánom 6,90 €

Spaghetti with tomato sauce and Parmesan

150 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,7)

Palacinky s džemom alebo nutelou, ovocie a šľahačka 6,90 €

Pancakes with jam or Nutella, fruit and whipped cream

150 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens:* 1,3,7,8)



Dezerty Desserts

- Tekvicový cheesecake** **5,90 €**
Pumpkin cheesecake
150 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens: 1,3,7*)
- Domáca jablkovo-orechová štrúdl'a, slivková redukcia zvýraznená rumom** **5,90 €**
Home-made apple-walnut strudel with plum reduction and rum
150 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens: 1,3,7,8*)
- Palacinky s čučoriedkovým džemom a makom, preliate maslom** **7,90 €**
Pancakes with bilberry jam and poppy seeds, drizzled with butter
150 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens: 1,3,7*)

Odporúčanie someliéra ku všetkým dezertom: **Chateau GRAND BARI Tokajský výber
3-putňový biele, sladké**
*Sommelier's suggestion for all desserts: Chateau GRAND BARI Tokajský výber
3-putňový white, sweet*



Pochutiny k vínu a pivu Beer and wine snacks

- Pochutiny k vínu /variácie syrov, pečivo/** **10,90 €**
Wine snacks /cheese selection, bread/
300 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens: 1,3,7,8*)
- Pochutiny k pivu /variácie nárezov, pečivo/** **10,90 €**
Beer snacks /ham, salami and home-made sausage, bread/
300 g (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens: 1,3,7,8*)