



Predjedlá Starters

Zaúdené kačacie prsia podávané na feniklovo-pomarančovom šaláte s hriankou **11,90 €**

Smoked duck breast served with fennel-orange salad and toast

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:*)

Oravská kapustnica **5,90 €**

Traditional Orava sauerkraut soup

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

Mrkvový krém so zázvorom a domácimi krutónmi **5,90 €**

Carrot cream soup with ginger and homemade croutons

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény / *Food allergens: 1,3,7*)



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)
- Marinované kuracie prsia s restovaným ružičkovým kelom na cesnaku podávaný s gaštanovou penou** **14,90 €**
Marinated chicken breast with roasted brussels sprout on garlic served with chestnut mousse
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
- 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
- Grilovaná bravčová panenka z našej farmy podávaná so zemiakovými rosti a hubovou omáčkou** **16,90 €**
Grilled pork tenderloin from our farm served with potato rosti and mushroom sauce
200 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
- Jelení chrbát v bylinkovo-parmezánovej kruste na chrenovo-zemiakovom pyrú, marinovaná mrkva s cviklou a pena z modrého syra** **24,90 €**
Loin of deer in herb-parmesan crust on horseradish-potato puree, marinated carrots with beetroot and blue cheese mousse
180 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 1,7,11)
Odporúčanie someliéra: **Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée červené, suché**
Sommelier's suggestion: Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée red, dry
- Jelení guláš s domácou karlovarskou knedľou** **17,90 €**
Deer goulash with homemade Karlsbad dumplings
200 g (Jedlo obsahuje alergény / Food allergens: 1,3,7,9)
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:*)
- Vyprázaný encián plnený hruškovým chutnays s varenými zemiakmi a brusnicovou omáčkou** **12,90 €**
Fried Encian cheese stuffed with pear chutnay with boiled potatoes and cranberry sauce
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
- Zimný šalát so sušenou šunkou z našej farmy, kozím syrom, hruškou a medovým dresingom s orechmi** **10,90 €**
Winter salad with cured ham from our farm, goat cheese, pear and honey dressing with nuts
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



Detské menu Children's menu

Grilované kuracie prsia s dusenou ryžou <i>Grilled chicken breast fillet with steamed rice</i> 80 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 9)	6,90 €
Vyprážené kuracie kúsky s opekanými zemiakmi <i>Fried chicken nuggets with roasted potatoes</i> 80 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,3,7)	6,90 €
Vyprážený syr s hranolkami <i>Fried cheese with potato chips</i> 80 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,3,7)	6,90 €
Špagety s paradajkovou omáčkou a parmezánom <i>Spaghetti with tomato sauce and Parmesan</i> 150 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,7)	6,90 €
Palacinky s džemom alebo nutelou, ovocie a šľahačka <i>Pancakes with jam or Nutella, fruit and whipped cream</i> 150 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,3,7,8)	6,90 €



Dezerty Desserts

Gaštanová tortička s karamelovým klobúčikom <i>Chestnut cake with caramel hat</i> 120 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,3,7)	5,90 €
Domáca hruškovo-tvarohová štrúdl'a <i>Home-made pear-curd strudel</i> 150 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,3,7)	5,90 €
Palacinky so slivkovým lekvárom a makom, preliate rozpusteným sladkým maslom <i>Pancakes with plum jam and poppy seeds, drizzled with sweet butter</i> 150 g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens</i> : 1,3,7)	7,90 €

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*)



Prílohy

Side dishes

Uhorkový šalát <i>Cucumber salad</i> 200g	3,00 €	Dusená ryža <i>Steamed rice</i> 200g	2,00 €
Paradajkový šalát s červenou cibuľou <i>Tomato salad with red onion</i> 200g	3,00 €	Varené zemiaky s petržlenovou vňaťou a maslom <i>Boiled potatoes with parsley and butter</i> 200g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens: 7</i>)	2,00 €
Malý listový šalát (listový šalát, redkvička, červená cibuľa) <i>Small lettuce (lettuce, radish, red onion)</i> 100g	3,50 €	Pečené zemiaky na rasci <i>Baked potatoes with caraway</i> 200g	4,90 €
Ovocný kompót <i>Stewed fruit</i> 150g	2,00 €	Hranolky (zemiakové, batáty) <i>French fries (potato, sweet potato)</i> 200g	4,90 €
Grilovaná zelenina na masle (brokolica, karfiol, mrvka) <i>Grilled vegetables on butter (broccoli, cauliflower, carrots)</i> 200g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens: 7</i>)	3,50 €	Kyslé uhorky <i>Sour cucumber</i> 15g	2,50 €
		Chlieb <i>Bread</i> 60g (Jedlo obsahuje alergény / <i>Food allergens: 1</i>)	2,50 €

Skupiny alergénov

Allergen groups

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, pšeno) a výrobky z nich, okrem pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, pšeničných maltodextrín jačmenného glukózového sirupu, 2. Kôrovce a výrobky z nich, 3. Vajcia a výrobky z nich, 4. Ryby a výrobky z nich, okrem: rybacej želatíny, používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidných prípravkov rybacej želatíny alebo rybacieho oleja používaných na čírenie piva a vína, 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. Kysličník 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

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, millet) and their products, except wheat glucose syrups including dextrose, wheat maltodextrins, barley glucose syrup, 2. Crustaceans and their products, 3. Eggs and their products, 4. Fish and fish products, except for: fish gelatin, used as a carrier of vitamins or carotenoid preparations, fish gelatin or fish oil used to clarify beer and wine, 5. Peanuts and their products, 6. Soybeans and products from them, 7. Milk and milk products, 8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and their products, 9. Celery and its products, 10. Mustard and its products, 11. Sesame seeds and products from them, 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg, expressed as So₂., 13. Lupine and its products, 14. Molluscs and their products