

*História Zámku Víglaš siaha do 13. Storočia, kedy bol kláštorným objektom. Na zámku sa vystriedali viacerí panovníci ako Žigmund Luxemburský, Matej Korvín a ďalší. Zámok bol počas 2. svetovej vojny poškodený a z veľkej časti vyhorel. V roku 2007 zručaniny zámku odkúpil súkromný investor, ktorý začal realizovať projekt ich obnovy pod dohľadom odborníkov z pamiatkových úradov. V roku 2009 začala samotná rekonštrukcia, ktorá trvala do roku 2013. Slávnostné otvorenie Hotela The Grand Víglaš**** sa konalo v septembri 2014.*



*Viac informácií o histórii zámku sa dozviete počas pravidelných prehliadok zámku:
Pondelok – Nedeľa o 11:00, 13:00, 15:00. Lístky na prehliadku Zámku si môžete zakúpiť na recepcii hotela.*





Jedálny lístok / Menu

*Milí hostia, sme poctení, že ste sa rozhodli navštíviť Hotel The Grand Viglaš****.*

*Jedlá pre Vás pripravuje executive chef **Matej Homola** spoločne so svojím tímom.*

Prajeme Vám príjemný gastronomický zážitok.



Studené predjedlo / Appetizer

Hovädzí tatarák s hriankami na želanie zákazníka 100g 13,90 EUR

Beef tartar with toasts at customer's request

Obsahuje /1,3,7,10/

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.

Polievky / Soups

Teľacie consommé so žemľovo-pečeňovými knedličkami 0,25l 3,50 EUR

Veal consommé with liver dumplings

Obsahuje /1,3,7/

Paradajková polievka s bazalkou a parmezánom 0,33l 3,90 EUR

Tomato soup with basil and parmesan cheese

Obsahuje /7/

Teplé predjedlo / Appetizer

Grilovaná kačacia pečeň s hruškovým ragú a bagetkou 100g 5,90 EUR

Grilled duck liver served with stewed pear and crispy bread roll

Obsahuje /1/



Hlavné jedlá / Main Courses

Grilovaný filet zo sivoňa na pohánkovom rizote s červenou šošovicou a zeleninou, preliaty holandskou omáčkou 180g/200g 16,90 EUR

Grilled fillet of brook trout with buckwheat risotto, lentils and seasonal vegetables served with hollandaise sauce

Obsahuje /3,4,7/

Pečená polovica kurčaťa podávaná na pečenej zelenine s bylinkovým maslom 550g/200g 12,90 EUR

Roast half of chicken served with roasted vegetables and herb butter

Obsahuje /7/

Diviačie stehno na šípkovej omáčke so zemiakovo-mandľovými gnocchi 200g/200g 13,50 EUR

Roast leg of boar served with red wine and fruit sauce and potatoe almond dumplings

Obsahuje /1,3,7,8/

Mierne pikantný divinový guláš s hubami a brusnicami podávaný so žemľovou knedľou 180g/200g 12,50 EUR

Venison goulash with mushrooms and cranberries served with bread dumplings

Obsahuje /1,3,7,9/



**Rib eye steak s pyr  z  den ch zemiakov
so  pikovou ko ou 300g/200g** **22,90 EUR**

Rib eye steak served with smoked potatoe pure  and marrowbone
Obsahuje /7/

**V gla sk y telac  reze  s brusnicami
a slovensk m zemiakov m  al tom 150g/200g** **13,90 EUR**

Viglas veal schnitzel with cranberries and Slovak potato salad
Obsahuje /1,3,7/

** a lik z brav ovej krkovi ky
pod van  s restovan mi baby zemia ikmi a bylinkami 200g/150g** **11,90 EUR**

Pork neck with roasted baby potatoes and herbs
Obsahuje /7/

**Kotleta z mlad ho prasiatka s om  kou z pe en ho cesnaku
a petr lenov m pyr  so  pen tom 200g/200g** **11,90 EUR**

Grilled pork chop from piglet with roast garlic sauce and parsnip and spinach pure 
Obsahuje /7/



Bezmäsité jedlá / Vegetarian Courses

**Domáce pohánkové pirohy plnené kapustou
a bryndzou podávané s kyslou smotanou a cibuľkou 200g** 7,90 EUR

*Home-made buckwheat dumplings filled with sauerkraut, sheep cheese,
sour cream and topped with sautéed onion*

Obsahuje /1,3,7/

Špaldové cestoviny s hubami, bylinkami a parmezánom 300g 8,90 EUR

Spelt pasta with wild mushrooms, herbs and parmesan

Obsahuje /1,3,7/

**Listový šalát s kozím syrom, mandľovými lupienkami,
hroznom a pečivom 150/100g** 9,50 EUR

Green salad served with goats cheese, almonds, grapes and crispy bread roll

Obsahuje /7,8/

Dezert / Dessert

**Čokoládové vulcano s jahodovým coulis
a mascarpone - vanilkovým krémom 80g/50g** 5,90 EUR

Chocolate lava cake with strawberry coulis and mascarpone - vanilla cream

Obsahuje /1,3,7,8/



Domáce marhuľové pirohy s maslom a tvarohom 100g/50g 6,90 EUR
Home-made sweet apricot dumplings served with melted butter and cottage cheese
Obsahuje /1,3,7/

Zámocký snack / Castle snack

Výber syrov podávaný s medovými orieškami a hroznom 300g 11,90 EUR
Selection of artisanal cheeses served with honey-roasted nuts and grapes
Obsahuje /1,7,8/

Pražené mandle 100g 3,90 EUR
Roasted almonds
Obsahuje /8/



Váha mäsa je uvedená v surovom stave.
Jedlá pripravuje kolektív The Grand Víglaš**** pod vedením šéfkuchára Mateja Homolu.
Kalkuloval: Ing. Tomáš Sokologorský. Ceny sú vrátane 20% DPH, platnosť jedálneho lístka od 4.07.2018.
Meat weight is listed in its raw state.
Dishes are prepared by The Grand Víglaš**** culinary team lead by executive chef, Matej Homola.
Calculated by: Ing. Tomáš Sokologorský. Price includes 20% VAT. Price list is valid from 4.07.2018



Zoznam alergénov :

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, hybridné odrody)
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, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, paraorechy, pistácie, makadamové orechy a queen sladké 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 10mg/1kg alebo 10mg/1l
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

List of allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, hybrid varieties)
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: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, para walnuts, pistachios, macadamia nuts and walnuts Queensland 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 higher than 10mg/1kg or 10mg/1l
13. Lupine and products thereof
14. Molluscs and products thereof

