

Á LA CARTE MENU



STUDENÉ PREDJEDLO / APPETIZER

100g **Hovädzí tatarák s hriankami na želanie zákazníka** 13,90 EUR
Beef tartar with toasts at the customer's request /1,3,7,10/

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.
It is not recommended to consume uncooked meat and eggs by children, pregnant, breastfeeding women and immunocompromised individuals.

100g **Zámocké paté z kačacej pečene s hroznovo-dulovým ragú podávané s pečivom** 8,50 EUR
Duck liver paté with grape-quince ragout served with pastries /1,3,7/

POLIEVKA / SOUP

0,33l **Vývar z pečených slielok s fridatovými rezancami s bylinkami, slepačím mäskom a zeleninkou** 4,50 EUR
Consommé from roast chicken with fridato noodles with herbs, chicken meat and vegetables /1,3,7,9/

0,33l **Zemiakový krém s kurkumou a zázvorom podávaný s trhanou kačkou a zemiakovým chipsom** 5,90 EUR
Potato cream with turmeric and ginger served with pulled duck and potato chips /7/

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN MEALS

150g/200g **Kuracie ramienko na špenátových pappardellách s píniovými orieškami a hoblinami parmezánu** 13,90 EUR
Chicken supreme with spinach pasta, pine nuts and parmesan /1,3,7/

250g/180g **Konfitované kačacie stehno na červenej kapuste s brusnicami a jablkami podávané s domácimi lokšami** 16,90 EUR
Confit leg of duck on red cabbage with cranberries and apples served with potato pancake /1,3/

200g/200g **Kačací perkelt na bielom víne s údenou paprikou a slaninkovo-bylinkovým knedlíkom** 15,50 EUR
Duck stew cooked with white wine served with homemade herb and bacon dumpling /1,3,7/

150g/200g **Víglašský teľací rezeň s brusnicami a slovenským zemiakovým šalátom** 16,90 EUR
Viglas veal schnitzel with cranberries and sour potato salad /1,3,7/

200g/200g	Hovädzí steak s batatovým pyrém, pečeným baby zemiakom divokou brokolicou a silnou mäsovou omáčkou	27,90 EUR /7/
	Beef tenderloin with sweet potato pureé, roast baby potato, wild broccoli and gravy	
150g/200g	Losos v domácej bylinkovej strúhanke s grilovanou cviklou a feniklom na citrónovej pohánke	15,90 EUR /1,3,7/
	Salmon in a homemade herb pod with grilled beetroot and fennel on lemon buckwheat	
300g	Hubové pappardelle s bylinkami na bielom víne s parmezánom	13,90 EUR /1,3,7/
	Creamy pasta with wild mushroom white wine, herbs and parmesan	
250g/150g	Trhaný šalát s pečenou cviklou, muškátovou tekvicou a sous-vide kačacími prsiami na portskom víne	15,90 EUR
	Shredded salad with roasted beetroot, nutmeg squash and sous-vide duck breast in port wine	

DEZERT / DESSERT

80g/50g	Čokoládové vulcano s jahodovým coulis a mascarpone – vanilkovým krémom	5,90 EUR /1,3,7,8/
	Chocolate lava cake with strawberry coulis and mascarpone - vanilla cream	
250g	Fritované domáce šúľance s orechovým cukrom, grilovanou slivkou a jablkovým pyrém	6,90 EUR /1,3,7,8/
	Deep-fried homemade dumplings with nut sugar, grilled plum and apple puree	

ZÁMOCKÝ SNACK / CASTLE SNACK

400g	Výber syrov podávaný s medovými orieškami a hroznom	19,90 EUR /1,7,8/
	Selection of artisanal cheeses served with honey-roasted nuts and grapes	
100g	Pražené mandle	3,90 EUR /8/
	Roasted almonds	
100g/50g	Batatové hranolky s bylinkovým dipom	3,90 EUR /7,9/
	Sweet potato french fries with herb dip	

Váha mäsa je uvedená v surovom stave. Kalkuloval: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Ceny sú vrátane 20% DPH,
platnosť jedálneho lístka je od 05.10.2022

Meat weight is listed in its raw state. Calculated by: Ing. Blanka Gánóczyová, Controlling manager. Price includes 20% VAT.
Price list is valid from 05.10.2022