



Elizabeth
HOTEL****



À LA CARTE MENU

AFFETTATI MISTI

150 g Prosciutto, milano, bresaola, pancetta 7,50 €

FORMAGGI MISTI

150 g Gorgonzola, parmezán, camembert, soignon ^{/7/} 7,50 €

TEA TIME

Podáva sa od 14:00 do 18:00 hod.

Malinová tartalenka s karamelovou ganazou, maslový croissant,
šunkovo-syrové tramezzini, čokoládová pralinka,
káva a čaj podľa výberu hostá ^{/1,3,7/} 7,50 €



FLAMBOVANÉ PALACINKY

Crepes suzette

**Ovocie, Curacao Triple Sec,
Alpský rum Stroh 80%, Physalis-mochyne
pomaranč, šľahačka**

12,50 €



* ilustračná fotka

SNACK

90 g	Carpacio z údeného jazyka s fermentovanou zeleninou, chrenové želé tekvicový crumbel ^{/1,7,9/} Smoked tongue carpaccio with pickled vegetables, horseradish jelly and pumpkin crumble	8,50 €
350 g /80g	Plnená tortila s údeným lososom, zeleninou a horčicovou salsou, listový šalát ^{/1,3,4,7/} Tortilla filled with smoked salmon and vegetables, mustard salsa, lettuce salad	10,90 €
150 g	Sendvič Croque-monsieur so syrom gruyere a vajíčkom ^{/1,3,7,10/} Croque-monsieur sandwich with gruyere cheese and fried egg	5,20 €
150 g	Lokálne syry a údeniny s orechmi a figovým džemom ^{/7,8,12/} Selection of local Slovak cheeses and cold cuts, nuts and fig jam	7,50 €
60 g	Oškvarková pomazánka ^{/1,3,7,10/} Pork scratchings spread on bread	4,90 €
50 g	Pražené mandle ^{/8/} Roasted almonds	3,50 €

VEGETARIÁNSKE MENU

Vegetarian menu

- | | | |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 90 g | Pečené figy s kozím syrom a červenou repou ^{/7,8/}
Figs baked with goat cheese and beetroot | 7,90 € |
| 0,25 ml | Krém z hokaido tekvice s kokosovým mliekom a chilli ^{/7,9,12/}
Cream of hokkaido pumpkin soup with coconut milk and chilli | 3,50 € |
| 350 g | Pečená zelenina, vlašské orechy a dip z modrého syra ^{/7,8,9/}
Roasted vegetables with wallnuts and blue cheese dip | 8,50 € |
| 350 g | Krémové rizoto z arborio ryže s lesnými hubami, bylinkovou pangrattatou, shimey a ryžový kreker ^{/7,12/}
Creamy arborio risotto with forest mushrooms, herb pangrattato, shimey and rice cracker | 9,20 € |
| 300 g | Domáce papardelle so syrom Vivus Trencheese s cibulkovým crumbel ^{/1,3,7/}
Homemade papardelle with Vinus Trencheese cheese and onion crumble | 8,90 € |

KLASICKÉ MENU

Classic dishes

90 g	Hovädzí tatarák s hľuzovkovými perlami, cesnakovým gélom a sušený žĺtok ^{/1,3,7,10/} Beef steak tartare with truffle caviar pearls, garlic jelly and dried egg yolk	10,50 €
0,25 ml	Fazuľová zo švábky so zeleninou a údeným mäsom ^{/1,3,9/} Soup of kidney speckled beans with vegetables and smoked meat	3,90 €
300 g	Caesare šalát s kuracím mäsom a vajíčkom ^{/1,3,4,7,12/} Chicken Caesar salad with egg	8,90 €
180 g	Viedenský rezeň so zemiakovo-cibuľovým šalátom ^{/1,3,7/} Wiener schnitzel with onion and potato salad	14,90 €
300 g	Bryndzové halušky so slaninkou ^{/1,3,7/} Potato dumplings with sheep cheese (bryndza) and fried bacon	8,90 €
200 g	Konfitovaný bravčový bôčik s kapustovou štrúdlou, slaninový chips, zemiaková knedľa s ihličím a jablčkový demiglacé ^{/1,3,7,9,10,12/} Confit of pork belly with cabbage strudel, bacon chips, potato dumpling infused with needles and apple demiglacé	13,50 €

EXCLUSIVE MENU

Fine dining dishes

90 g	Mušle svätého Jakuba s hokaido pyr�, fazuľov� boby a chrumkav� chorizo ^{/6,7,12,14/} Scallops with hokkaido puree, broad beans and crispy chorizo	14,50 €
0,25 ml	Consomme z koh�ta s fritovan�m plnen�m toastom ^{/1,3,7,8/} Rooster consomm� with stuffed fried toast	4,50 €
250 g	Rib-eye steak s konfitovan�mi zemiakmi a hubov�m rag� so slivkami ^{/7,12/} Rib-eye steak with confit potatoes, mushrooms ragu and prunes	19,90 €
150 g	Ka�acie prsia souse vide, mrkva parfumovaná borovicou, gratinované zemiaky a ga�tanov� om��ka s pern�kom ^{/7,9/} Souse vide duck breast with dauphinoise potatoes, pine smoked carrot, chestnut sauce with ginger bread	14,50 €
150 g	Red sneper na karfiolovom pyr� s orechmi, konfitovan� p�rik a cviklov� sponge ^{/1,3,4,7,8/} Red snapper on cauliflower puree with nuts , confit leek and beetroot sponge	15,90 €

DETSKÉ MENU

Kids menu

90 g	Palacinka s nutelou / džemom a šlaháčkou ^{/1,3,7,8/} Crepes with nutella / jam and whipped cream	14,50 €
75 g	Vyprážené kuracie nugetky so zemiakovými hranolkami ^{/1,3,7/} Chicken nuggets with french fries	5,50 €
75 g	Kuracie prsia s dusenou ryžou/varené zemiaky/zemiakové hranolky a kompót ^{/7/} Roasted chicken breast with rice / boiled potatoes / french fries and pickled fruit	5,20 €
75 g	Filet z lososa so zemiakovou kašou ^{/4,7/} Fillet of salmon with mashed potatoes	6,90 €
150 g	Cestoviny s kečupom a syrom ^{/1,3,7/} Pasta with tomato sauce and cheese	4,50 €

ALERGÉNY

Allergens

1. obilniny obsahujúce lepok / cereals containing gluten
2. kôrovce a výrobky z nich / crustaceans and products thereof
3. vajcia a výrobky z nich / eggs and products thereof
4. ryby a výrobky z nich / fish and products thereof
5. arašidy a výrobky z nich / peanuts and products thereof
6. sójové zrná a výrobky z nich / soybeans and products thereof
7. mlieko a výrobky z neho / milk and products thereof
8. orechy a výrobky z nich / nuts and products thereof
9. zeler a výrobky z neho / celery and products thereof
10. horčica a výrobky z nej / mustard and products thereof
11. sezamové semená a výrobky z nich / sesame seeds and products thereof
12. oxid siričitý a siričitany v koncentráciách viac ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
13. vlčí bôb a výrobky z neho / lupin and products thereof
14. mäkkýše a výrobky z nich / molluscs and products thereof

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

It is not recommended that not heat treated meat and eggs be consumed by children, pregnant women, nursing women and people with weakened immune system.