



SEZÓNNE MENU - HOTEL PANORAMA

Predjedlá/ Starters

120g Biela a zelená marinovaná špargľa s penou zo slaninky z mangalice, reďkovka, couscous a čierny prach z cibule

white and green marinated asparagus with bacon foam, radish, couscous, black powder from onions A: 7

7,90 €

Polievky/ Soups

0,225l Polievka z medvedieho cesnaku s krocketou z kozieho syra, bylinková krostinka

wild garlic soup with goat's cheese croquette, herb sauce A: 1,3,7,9

5,90 €

Hlavné jedlá/ Main course

180g Kuracie supreme na šalviiovom masle, tymianové glace, ragu z červenej quinoi, jarná zelenina

chicken supreme on sage butter, thyme glaze, ragu with red quinoa, spring vegetables A: 9

14,90 €

180g Jahňacia korunka, farebné restované baby karotky, cukrový hrášok, hráškovovo – mäťové pyrė a demi glace s rozmarínom

lamb crown, colorful roasted baby carrots, sugar snap peas pea - mint puree, demi glaze with rosemary A: 7,9

24,90 €

180g Filet zo zubáča so špargľovo – hráškovým šalátom a kúskami pomaranča s feniklom, citrónová omáčka a mikro bylinky

filet of toothfish with asparagus, pea salad and pieces of orange with Fennel, lemon sauce and herbs A: 4,7

19,90 €

Bezmäsité jedlá/ Meatless meal

300g Krémové rizoto z bielej a zelenej špargle s parmezánom

creamy risotto of white and green asparagus with parmesan A: 7,9

7,90 €

Dezert/ Dessert

100g Jahodový dezert s mascarpone, slaným karamelom, liofilizované jahody a mäťový preliv
strawberry dessert with mascarpone, salted caramel, freeze-dried strawberries and mint dressing A:

1,3,7

5,90 €

Jedlá vyznačené v jedálnom listku podľa výnosu MPH SR a MSZ SR č. 2319/2007-100 obsahujú tieto skupiny alergénov:

1. Obilniny obsahujúce lepok, 2. Kôrovce, 3. Vajcia, 4. Ryby, 5. Arašidy, 6. Sójové zrná, 7. Mlieko a výrobky (vrátane laktózy),

8. Orechy, 9. Zeler, 10. Horčica, 11. Sezamové semená, 12. Oxid siričitý a siričitany, 13. Vlčí bôb, 14. Mäkkýše.

Hotel Panorama ** Reštaurácia: 0908 888 359**

PREDJEDLÁ/STARTERS

Marinovaná hruška zapečená s kozím syrom, domáci toast, cviklový mousse, crème fraîche, med, hrubozrnná horčica, listový šalátik, red'kovka a rukolový olej

Marinated pear baked with goat cheese, homemade toast, beetroot mousse, crème fraîche, honey, coarse mustard, lettuce, radish and rocket oil

100g; A: 1,7,8,10

7,90 €

POLIEVKY/SOUPS

Silný slepačí vývar s mäsom a rezancami

Classic chicken broth with meat and noodles

0,225L; A: 1, 3, 9

4,50 €

PODĽA DENNEJ PONUKY

Soup of the day

0,225L; A: 1, 3, 7, 9

5,50 €

ŠPECIALITY/SPECIALS

**Kačacie prsia / sous-vide / grilovaný pak – choi, sezamový olej,
batátový krém, wasabi, omáčka hoisin**

Duck breast / sous-vide / grilled pak choi, sesame oil, sweet potato cream, wasabi, hoisin sauce
200g; A: 1,5,6,9,11

19,90 €

**Pečené tel'acie líčka s červeným vínom a koreňovou zeleninou,
zelerové pyrė, slaninový prach**

Roasted veal cheeks with red wine and root vegetables, celery puree, bacon dust
150g; A: 7,9

18,90 €

Chrumkavý tel'ací rezeň, slovenský zemiakový šalát s červenou cibul'kou

Crispy veal steak, Slovak potato salad with red onion
180g; A: 1,3,7,10

18,90 €

**Bravčová panenka / sous-vide / v hrubozrnej horčici, bryndzové
zemiaky so slaninkou, cesnakový demi glace, brokolica v tempure**

Pork tenderloin / sous-vide / in coarse mustard, cheese potatoes with bacon, garlic demi glace,
broccoli in tempura

180g; A: 1,3,7,9

16,90 €

**Pečený fileť z lososa, tlačené zemiaky s mladým špenátom a cuketové
ragú s pórom a kôprom**

Baked salmon fillet, mashed potatoes with young spinach, courgette ragout with leek and dill
200g; A: 4,7,9

19,90 €

**Tradičné zemiakové halušky s bryndzou, pažitkou a chrumkavou
slaninkou, podávané s kyslým mliekom**

Traditional potato gnocchi with bryndza, chives and crispy bacon, served with sour milk
350g; A: 1,3,7

8,90 €



Bezmäsité jedlá/Meatless meal

Cviklové rizoto s grilovaným kozím syrom, rukolou a vlašskými orechmi

Beetroot risotto with grilled goat cheese, arugula and walnuts

300g; A: 7,8,9

9,90 €

Zaúdený grilovaný oštiepok a vyprážené korbáčiky, pečené baby zemiaky s tymiánom, horúce jablkové chutney so šafránom, želírovaná repa, polníčkový šalát

Grilled/ fried Smoked cheese, baked baby potatoes with thyme, hot apple chutney with saffron, gelled beets, corn salad

100g /100 g; A: 7

14,90 €



DETSKÉ MENU/KIDS MENU

Kuracie stripsy v kukuričnom obale, zemiakové hranolky, listový šalátik, bylinkový dip

Chicken strips in a corn wrapper, potato chips, leaf salad, herb dip

120g; A: 7,9

8,90 €

DEZERTY/DESSERTS

Fondant au Chockolate, malinový sorbet

Fondant au Chockolate, raspberry sorbet

90g; A: 1,3,7,8

5,90 €

**Palacinky s džemom alebo nutellou, omáčka z lesného ovocia,
vanilková zmrzlina, šľahačka**

Pancakes with jam or Nutella, forest fruit sauce, vanilla ice cream, whipped cream

250g; A: 1,3,7,8

6,90 €

Ceny v jedálnom lístku sú vrátane 10 % DPH.

The meal prices include 10 % VAT.

Hmotnosť mäsa v jedlách je uvedená v surovom stave.

Prvá gramáž je váha mäsa v surovom stave, druhá gramáž je váha prílohy v hotovom stave.

Za polovičné porcie účtujeme 70 % z ceny jedál.

Jedlá vyznačené v jedálnom lístku podľa výnosu MPH SR a MSZ SR č. 2319/2007-100 obsahujú tieto skupiny alergénov:

1. Obilniny obsahujúce lepok, 2. Kôrovce, 3. Vajcia, 4. Ryby, 5. Arašidy,
 6. Sójové zrná, 7. Mlieko a výrobky (vrátane laktózy), 8. Orechy, 9. Zeler,
 10. Horčica, 11. Sezamové semená, 12. Oxid siričitý a siričitany, 13. Vlčí bôb,
 14. Mäkkýše.
-

The weight of meat in the meals is introduced in raw conditions.

The first weight is the weight of raw meat,
the second weight is the weight of the finished side dish.

We charge 70 % of the full price for half portions.

According to the MPH SR and MSZ SR decree no. 2319/2007-100, the meals from the menu contain these groups of allergens:

1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts,
 6. Soya beans, 7. Milk and products (including lactose), 8. Nuts, 9. Celery,
 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin,
 14. Molluscs.
-
-

PRAJEME VÁM DOBRÚ CHUŤ A PRÍJEMNÉ POSEDENIE!

ENJOY YOUR MEAL AND HAVE A NICE TIME IN OUR RESTAURANT!

Šéfkuchár/Chef: Roman Martinkovič

platné od 13.03.2023/valid from 13.03.2023