



MENU

PREDJEDLÁ | STARTERS

Kuracie paté s hruškovým pyrém, marinovanou červenou cibuľou, pečenými orechmi a maslovou brioškou

1,3,7,8,12 | 100 G | **10,00 €**

Chicken paté with pear purée, marinated red onion, roasted nuts and butter brioche

Hrachový hummus s čerstvými bylinkami, restovaným cesnakom a domácou foccaciou

1 | 100 G | **9,00 €**

Pea hummus with fresh herbs, roasted garlic and homemade focaccia

POLIEVKY | SOUPS

Vývar z kohúta s domácimi rezancami, trhaným mäsom a varenou zeleninou

1,3,9 | 220 ML | **6,50 €**

Rooster broth with homemade noodles, pulled meat and cooked vegetables

Krém z pečenej koreňovej zeleniny zjemnený crème fraîche

1,3,7,9,10 | 220 ML | **6,50 €**

Roasted root vegetable cream softened with crème fraîche

HLAVNÉ JEDLÁ | MAIN COURSES

Supreme z kukuričného kuriatka so zemiakovo-maslovým pyrém, pošírovaným romanescom, omáčkou z mladého špenátu a zrejúceho syra

7 | 170 G | **22,00 €**

Chicken Supreme with potato-butter purée, poached romanesco and baby spinach & aged cheese sauce

Pečený bravčový bôčik so zemiakovo-hrachovým pyrém, marinovanou červenou repou s chrenom a omáčkou z portského vína

9,12 | 200 G | **25,00 €**

Roasted pork belly with potato-pea purée, marinated beetroot with horseradish and port wine sauce

Pomaly dusený hovädzí krk s omáčkou z čerstvého kôpru a žemľovou knedľou opečenou na masle

1,3,7 | 180 G | **25,00 €**

Slow-braised beef neck with fresh dill sauce and butter-toasted bread dumpling

Rump steak so zemiakovým gratinom, hnedým šampiňómom a koreňovou zeleninou pečenou na masle a silnou omáčkou z červeného vína

7,9,10,12 | 250 G | **37,00 €**

Rump steak with potato gratin, butter-roasted root vegetables and brown mushrooms served with a rich red wine sauce

Krémové hubové risotto s čerstvými bylinkami a vyzretým kravským syrom

7,9 | 250 G | **18,00 €**

Creamy mushroom risotto with fresh herbs and aged cow's cheese

RYBY | FISH

Grilovaný filet zo sivoňa na smotanovo-kelovom ragú s pyré z fialových violet zemiakov

4,7 | 160 G | **25,00 €**

Grilled grayling fillet with creamy kale ragout and purple violet potato purée

CESTOVINY | PASTA

Domáce špagety bolognese s čerstvou bazalkou a vyzretým kravským syrom

1,3,7,9 | 250 G | **18,00 €**

Homemade spaghetti bolognese with fresh basil and aged cow's cheese

ŠALÁT | SALAD

Listový šalát s grilovaným halloumi syrom, marinovanou hruškou, pečenými orechmi, domácou focaciou a pomarančovým dresingom

1,7,8,12 | 250 G | **16,00 €**

Leafy salad with grilled halloumi cheese, marinated pear, roasted nuts, homemade focaccia, and orange dressing

DEZERTY | DESSERTS

Tekvicovo-zázvorový krém zvýraznený limetkovou kôrou a škoricou

3,7 | 100 G | **6,50 €**

Pumpkin and ginger cream infused with lime zest and cinnamon

Cisársky trhanec s makom a karamelizovanými slivkami

1,3,7 | 120 G | **6,50 €**

Shredded pancake with poppy seeds and caramelised plums

NIEKTORÉ JEDLÁ JE MOŽNÉ PRIPRAVIŤ V BEZMÄSITEJ, BEZLAKTÓZOVEJ ALEBO BEZLEPKOVEJ VERZII. INFORMUJTE SA PROSÍM U OBSLUHY.

SOME DISHES CAN BE PREPARED IN A MEAT-FREE, LACTOSE-FREE OR GLUTEN-FREE VERSION. PLEASE ASK THE STAFF.



**HOTEL
GINO PARK PALACE**



ALERGÉNY | ALLERGENS

- | | |
|--|---|
| 1. Obilniny obsahujúce lepok | 1. Cereals containing gluten |
| 2. Kôrovce a výrobky z nich | 2. Crustaceans and products thereof |
| 3. Vajcia a výrobky z nich | 3. Eggs and products thereof |
| 4. Ryby a výrobky z nich | 4. Fish and products thereof |
| 5. Arašidy a výrobky z nich | 5. Peanuts and products thereof |
| 6. Sójové zrná a výrobky z nich | 6. Soybeans and products thereof |
| 7. Mlieko a výrobky z neho | 7. Milk and products thereof |
| 8. Orechy | 8. Nuts |
| 9. Zeler a výrobky z neho | 9. Celery and products thereof |
| 10. Horčica a výrobky z nej | 10. Mustard and products thereof |
| 11. Sezamové semená a výrobky z nich | 11. Sesame seeds and products thereof |
| 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/L | 12. Sulfur dioxide and sulfites at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/L |
| 13. Vlčí bôb a výrobky z neho | 13. Lupin and products thereof |
| 14. Mäkkýše | 14. Mollusks |

EUROCOM & Co., s.r.o., Pribinova 18, Bratislava 811 09, IČO: 35761172
Prevádzka: Hotel Gino Park Palace, Orlové 116, Považská Bystrica, 017 01

Menu zostavil/ Menu compiled by: **Headchef Matej Gašpierik**
Ceny kalkuloval/ Prices calculated by: **Hotel manager Mgr. Tatiana Rybárová**
Zodpovedný F&B manažér/ Responsible F&B manager: **Ľuboš Ivan**

Hmotnosť mäsa a ostatných ingrediencií je uvedená v surovom stave.
The weight of the meat and other ingredients is given in the raw state, measured in grams.

Pôvod mäsa/Origin of meat:
Kuracie mäso/Chicken meat – Rakúsko/Austria,
Hovädzie mäso/Beef meat – Rakúsko/Austria,
Ryby/Fish – Nórsko/Norway