

Menu





PREDJEDLO/STARTER

80G HOVÄDZÍ ROASTBEEF, MARINOVANÁ UHORKA, HRÍBY,
CESNAKOVÝ KRÉM, TREBUĽKA 10

*Roastbeef, marinated cucumber, mushrooms, garlic
cream, chervil*

6,50€

POLIEVKY/SOUPS

220ML SLEPAČÍ VÝVAR SO ZELENINOU, MÄSOM A DOMÁCIMI REZANCAMI 1,3,9

*Chicken broth, pieces of chicken meat, vegetables,
homemade noodles*

3,50€

220ML BROKOLICOVÁ S MANDĽAMI 3,7,8,9

Broccoli soup with almonds

4,50€

HLAVNÉ JEDLÁ/MAIN COURSES

130G/250G GRILOVANÝ FILET ZO PSTRUHA, LETNÝ ŠALÁT - ZELENÉ FAZUĽKY,
NOVÉ ZEMIAKY, SUŠENÉ RAJČINY, VAJCE 3,4

*Grilled trout fillet, summer salad - green beans,
sun-dried tomatoes, new potatoes, eggs*

14,00€

150G/250G KURACIE SRDCIA, PEČENÝ KALERÁB, BROKOLICA, NAKLADANÁ BAZA,
ÚDENÝ KRÉM 3,7,10

*Chicken hearts, roasted kohlrabi, broccoli, pickled
elderflower, smoked cream*

14,00€

150G/250G BRAVČOVÁ KOTLETA MANGALICA Z LOKÁLNEJ FARMY BRVNIŠTE,
NAKLADANÉ RAJČINY, BAZALKA, BYLINKOVÁ POSÝPKA 1,7

*Pork cutlet from local farm Brvnište, tomatoes in
sweet&sour infusion, basil, herb garnish*

19,00€

180G/220G GRILOVANÝ FLAT IRON STEAK, PYRÉ Z BIELEJ FAZULE, PEČENÝ BAKLAŽÁN,
SUŠENÉ RAJČINY, FERMENTOVANÉ HRÍBY, CESNAKOVÝ KRÉM,
*Grilled flat iron steak, white beans pureé, roasted aubergine,
sun-dried tomatoes, fermented mushrooms, garlic cream*

24,00€

300G DOMÁCE GNOCCHI S RAJČINAMI, OLIVY, KAPARY,
PETRŽLENOVÁ VŇAŤ, PARMEZÁN 1,3,7,12

*Homemade gnocchi with tomatoes, olives, capers,
parsley leaves, parmesan*

12,00€

300G CÉZAR ŠALÁT S KURACÍM MÄSOM, DOMÁCI DRESING 1,3,4,7,10

Caesar salad with chicken breasts, homemade dressing

10,00€

300G ŠALÁT Z NAKLADANÝCH RAJČÍN, OVČÍ SYR ZO SALAŠA ORLOVÉ, 1,7
BYLINKOVÁ POSÝPKA

*Pickled tomato salad, sheep chees from local farm Orlové,
herb garnish*

8,00€

DEZERTY / DESSERTS

100G ŠIŠKA, ČEREŠŇA, SLANÝ KARMEL 1,3,7,8

Doughnut, cherries, salted caramel

5,50€

100G DOMÁCE ČUČORIEDKOVÉ PIROHY, ORECHY 1,3,8

Homemade blueberry pierogies, walnuts

5,50€



MENU ZOSTAVIL ŠÉFKUCHÁR JÁN ADÁMIK
THE MENU WAS MADE BY CHEF JAN ADAMIK



HOTEL GINO PARK PALACE



* ALERGÉNY V POTRAVINÁCH *

1 - OBI LNINY OBSAHUJÚCE LEPOK, 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 - MLIIEKO A VÝROBKY Z NEHO, 8 - ORECHY, 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 10 MG,ML/KG. I VYJADRENÉ AKO SO₂, 13 - VLČÍ BÔB A VÝROBKY Z NEHO, 14 - MÁKKÝŠE

* ALERGENS IN FOOD *

1 - CEREALS CONTAINING GLUTEN, 2 - CRUSTACEANS AND PRODUCTS MADE FROM THEM, 3 - EGGS AND PRODUCTS MADE FROM THEM, 4 - FISH AND PRODUCTS MADE FROM THEM, 5 - PEANUTS AND PRODUCTS MADE FROM THEM, 6 - SOYBEANS AND PRODUCTS MADE FROM THEM, 7 - MILK AND PRODUCTS MADE FROM IT, 8 - NUTS, 9 - CELERY AND PRODUCTS MADE FROM IT, 10 - MUSTARD AND PRODUCTS MADE FROM IT, 11 - SESAME SEEDS AND PRODUCTS MADE FROM THEM, 12 - CARBON DIOXIDE, 13 - LUPINE AND PRODUCTS MADE FROM IT, 14 - MOLLUSC

EUROCOM & CO, S.R.O.

PRIBINOVA 18, 811 09 BRATISLAVA, IČO: 35761172

PREVÁDZKA : HOTEL GINO PARK PALACE****, ORLOVÉ 116,

POVAŽSKÁ BYSTRICA 017 01

CENY KALKULOVAL HOTEL MANAGER: MGR. TATIANA RYBÁROVÁ / PRICES WERE CALCULATED BY HOTEL MANAGER: MGR. TATIANA RYBÁROVÁ

ZODPOVEDNÝ F&B MANAGER: ĽUBOŠ IVAN / RESPONSIBLE F&B MANAGER: ĽUBOŠ IVAN

PÔVOD MÄSA

HÖVÄDZIE MÄSO - RAKÚSKO, SLADKOVODNÉ RYBY - SLOVENSKO/POVAŽSKÄ BYSTRICA PETER MARTÄK, JAHŇACIE MÄSO - ČESKÄ REPUBLIKA, KURACIE MÄSO - SLOVENSKO, KRÄLIK - SLOVENSKO

VÄHA MÄSA A SUROVÍN JE UVÄDZANÄ V HOTOVOM STÄVE./ WEIGHT OF MEAT AND OTHER INGREDIENTS IS LISTED IN A FINAL STATE, MEASURED IN GRAMS.
VŠETKY CENY SÚ V € SÚ UVEDENÉ S 20% DPH, PLATNÉ OD 28.06. 2022./ ALL PRICES ARE IN €, INCLUDING 20% VAT, VALID FROM 28.06.2022.