



Menu



PREDJEDLÁ/STARTERS

100G KAČACIE KROKETY, ZELER, JABLKO, HORČICOVÝ KRÉM 1,9,10,12
Duck croquettes, celery, apple, mustard cream

6,50€

100G MARINOVANÝ LOSOS, ÁZIJSKÝ ŠALÁT, SEZAM, KORIANDER 4,6
Marinated salmon, Asian salad, sesame, coriander

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 STAROSLOVENSKÁ HRÍBOVÁ 1,7
Slovak traditional mushroom soup

5,00€

HLAVNÉ JEDLÁ/MAIN COURSES

130G/250G GRILOVANÝ FILET ZO PSTRUHA, ŠOŠOVICA, CVIKĽA 4,7,9
Grilled trout fillet, black lentils, beetroot

14,00€

130G/250G KAČACIE PRSIA, TEKVICIA, ZEMIAKOVÝ FONDANT 7,9
Duck breast, pumpkin, fondant potatoes

16,00€

150G/250G HOVÄDZIE LÍČKA, DOMÁCA KYSLÁ KAPUSTA, ZEMIAKOVÁ KAŠA, LIGURČEK 7,9,12
Beef cheeks, homemade suerkraut, mashed potatoes, lovage

18,00€

170G/250G GRILOVANÝ FLANK STEAK, ZELER, HRUŠKY, GAŠTANY 7,9
Grilled flank steak, celery, pears, chestnuts

24,00€

300G DOMÁCE GNOCCHI S TEKVICOU A KELOM 1,3,7,12
Homemade gnocchi with pumpkin and curly kale

12,00€

300G BELUGA ŠOŠOVICA, CVIKĽA, POŠÍROVANÉ VAJCE, ÚDENÝ SYR Z PRAZNOVA 3,7,9
*Black lentils, beetroot, poached egg, smoked cheese
from local farm Praznov*

12,00€

300G CÉZAR ŠALÁT S KURACÍM MÄSOM, DOMÁCI DRESING 1,3,4,7,10
Caesar salad with chicken breasts, homemade dressing

12,00€

300G ĽADOVÝ ŠALÁT, HRUŠKY, VLAŠSKÉ ORECHY, SYR GORGONZOLA 7,8
Iceberg lettuce, pears, walnuts, gorgonzola cheese

12,00€

DEZERTY/DESSERTS

100G MED Z ORLOVÉHO, GRANOLA, JABLKO 7,8
Honey from local farm Orlové, granola, apple

5,50€

100G ŠIŠKA, VIŠŇA, SLANÝ KARMEL 1,3,7,8
Doughnut, sour 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 VÝROBK Y Z NICH, 3 - VAJ CIA A VÝROBK Y Z NICH, 4 - RYBY A VÝROBK Y Z NICH, 5 - ARAŠ IDY A VÝROBK Y Z NICH, 6 - SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBK Y Z NICH, 7 - M LIEKO A VÝROBK Y Z NEHO, 8 - ORECHY, 9 - ZELER A VÝROBK Y Z NEHO, 10 - HOR ČICA A VÝROBK Y Z NEJ, 11 - SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBK Y Z NICH,
12 - OXID SIRI ČITÝ A SIRI ČITANY V KONCENTRÁ CIÁCH VYŠ ŠÍCH AKO 10 MG, ML/KG. I VYJADRENÉ AKO SO₂, 13 - VL ČÍ BÔB A VÝROBK Y 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: LUBOŠ IVAN / RESPONSIBLE F&B MANAGER: LUBOŠ IVAN

PÔVOD MÄSA

HOVÄDZIE MÄSO - RAKÚSKO, SLADKOVODNÉ RYBY - SLOVENSKO/POVAŽSKÁ BYSTRICA PETER MARTÁK, KAČACIE MÄSO - FRANCÚZSKO, KURACIE MÄSO - SLOVENSKO,

VÄHA MÄSA A SUROVÍN JE UVÄDZANÄ V HOTOVOM STAVE./ 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 29.09.2022./ ALL PRICES ARE IN €, INCLUDING 20% VAT, VALID FROM 29.09.2022.