



# MENU



P R E D J E D L O / S T A R T E R S

80g Kozí syr gratinovaný lesným medom s chilli a  
cviklovým carpacciom, pečenými orechami  
a mangovým gélom 7,8

*Goat cheese gratin with forest honey and chilli with beetroot  
carpaccio, roasted nuts and mango gel*

7,00 €

80g Terinka z foie gras v trstinovej kruste  
s hruškovo-kardamonovým pyré, čerstvou figou  
a domácou brioškou 1,3,7,12

*Foie gras terrine in a cane crust with pear-cardamom pureé,  
fresh fig and homemade brioche*

10,00 €

100g Tatarák z hovädzej sviečkovice  
s nakladaným prepeličím vajíčkom, kaparou  
a domácou ciabattou 1,3,7,10

*Beef sirloin tartar with pickled quail egg,  
capers and homemade ciabatta*

13,00 €

NEODPORÚČA SA, ABY TEPELNE NESPRACOVANÉ MÄSO A VAJCIA KONZUMOVALI  
DETI, TEHOTNÉ A DOJČIACE ŽENY ALEBO OSOBY S OSLABENOU IMUNITOU.

IT IS NOT RECOMMENDED THAT UNHEATED MEAT AND EGGS BE CONSUMED BY  
CHILDREN, PREGNANT AND LACTATING WOMEN OR PEOPLE WITH WEAKENED IMMUNITY.

## P O L I E V K Y / S O U P S

220ml Vývar z kukuričného kuriatka  
s mäsovo-bylinkovou terinou, rezancami  
a julienne zeleninou 1,3,7,9

*Chicken broth with meat and herb terrine,  
noodles  
and julienne vegetables*

5,00 €

220ml Polievka z lúpaných paradajok s bazalkovým  
mascarpone krémom 7

*Tomato soup with basil mascarpone cream*

5,00 €

220ml Jemne pikantný kokosovo-mangový krém  
s grilovanými krevetami, treskou, limetkovou šťavou  
a koriandrom 4

*Lightly spiced coconut-mango creamy soup with grilled shrimps,  
cod, lime juice and coriander*

6,00 €

## H L A V N É J E D L Á / M A I N C O U R S E S

170g Grilované supreme z kukuričného kuriatka  
na šparglovom rizote s pancettou a pecorinom 7,9,12  
*Grilled chicken supreme on asparagus risotto with pancetta  
and pecorino cheese*

16,00 €

150g Štávnaté kačacie prsia s paštrnákovým pyré,  
slivkovou omáčkou a marinovanou hruškou 12  
*Flavours duck breasts with parsnip pureé, plum sauce  
and marinated pear*

18,00 €

350g Pomaly dusené jahňacie lýtko  
so zemiakovo-smotanovým pyré, tymiánovou omáčkou  
a maslovým pórom 7,9,12  
*Slowly braised lamb shank with potato-cream pureé,  
thyme sauce and butter leek*

25,00 €

200g Steak z hovädzej sviečkovice s batátom  
gratinovaným kozím syrom, grilovanou kačacou foie gras,  
šparglou a omáčkou red wine 7,12

*Beef sirloin steak with sweet potato gratinated with goat cheese,  
grilled duck foie gras, asparagus and red wine sauce*

35,00 €

160g Pečená treska s mrkvovým pyrém, grilovaným  
pak choi a špenátovým beurre blanc 4,7,12

*Baked cod with carrot pureé, grilled pak choi  
and spinach beurre blanc*

18,00 €

340g Dubákové rizoto s rukolou, parmezánom  
a pečenými píniovými orieškami 7,8,9,12

*Boletus mushrooms risotto with rucola, parmesan cheese  
and roasted pine nuts*

15,00 €

340g Conchiglie s grilovanými krevetami, konfitovanými  
cherry paradajkami, chilli a baby špenátom 1,12

*Conchiglie pasta with grilled shrimps, confit cherry tomatoes,  
chilli and baby spinach*

17,00 €

300g Zeleninové poke s grilovaným tofu, teriyaki  
omáčkou a sezamom 3,4,6,10,11

*Vegetable poke with grilled tofu, teriyaki sauce and sesame*

13,00 €

DEZERTY / DESSERTS

100g Kokosové crème brûlée s marinovaným mangom 3,7  
*Coconut crème brûlée with marinated mango*

6,00 €

120g Tvarohovo-jahodové knedličky s perníkovou  
strúhankou a mascarpone krémom 1,3,7  
*Curd cheese - strawberry dumplings with gingerbread crumbs  
and mascarpone cream*

7,00 €

Menu zostavil šéfkuchár Matej Gašpierik  
*The menu was created by chef Matej Gašpierik*



## HOTEL GINO PARK PALACE



### \* ALERGÉNY V POTRAVINÁCH :

1 - OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK, 2 - KÓROVCE 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 - MLIEMKO 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 SO<sub>2</sub>, 13 - VĽČÍ BÔB A  
VÝROBKY Z NEHO, 14 - MÁKKYŠE

### \* 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

VÁHA MĀSA A SUROVÍN JE UVÁDZANÁ V SUROVOM STAVE.  
THE WEIGHT OF MEAT AND PRODUCTS IS GIVEN IN THE RAW STATE, MEASURED IN GRAMS.

VŠETKY CENY SÚ UVEDENÉ V € S 10% DPH, PLATNÉ OD 23.03.2023.  
ALL PRICES ARE IN €, INCLUDING 10% VAT, VALID FROM 23.03.2023.