



HOTEL  
GINO PARK PALACE



# DEGUSTAČNÉ MENU & PÁROVANIE VÍN

GRILOVANÝ OVČÍ SYR SO SLADKÝMI CHERRY  
PARADAJKAMI, PETRŽLENOVÝM PESTOM,  
NAKLADANOU ČERVENOU CIBULKOU  
A DOMÁCIM CHLEBOM

SVIEŽI HRÁŠKOVÝ KRÉM ZVÝRAZNENÝ MÄTOU  
A CITRÓNOVOU TRÁVOU  
S PEČENÝMI SLNEČNICOVÝMI JADRAMI

POMALY PEČENÝ BRAVČOVÝ BÔČIK  
SO ZEMIAKOVO - CHRENOVÝM PYRÉ, OMÁČKOU  
Z ČERVENEJ KAPUSTY A KONFITOVANÝM CESNAKOM

GRILOVANÝ FILET ZO PSTRUHA S PEČENÝM  
BATATOM, POŠÍROVANOU BROKOLICOU,  
HORČICOVÝM KAVIÁROM A OMÁČKOU  
BEURRE BLANC

DOMÁCE BUCATINI CARBONARA S GUANCIALE  
A SYROM PECORINO

JAHODOVÉ CREME BRÛLÉE S ČERSTVÝM OVOCÍM

# GRAMÁŽ A ALERGÉNY

## 40G

GRILOVANÝ OVČÍ SYR SO SLADKÝMI CHERRY PARADAJKAMI, PETRŽLENOVÝM PESTOM, NAKLADANOU ČERVENOU CIBULKOU A DOMÁCIM CHLEBOM 1,3,7,8

## 100ML

SVIEŽI HRÁŠKOVÝ KRÉM ZVÝRAZNENÝ MÄTOU A CITRÓNNOU TRÁVOU S PEČENÝMI SLNEČNICOVÝMI JADRAMI 1,3

## 100G

POMALY PEČENÝ BRAVČOVÝ BÔČIK Z MANGALICE SO ZEMIAKOVO - CHRENOVÝM PYRÉ, OMÁČKOU Z ČERVENEJ KAPUSTY A KONFITOVANÝM CESNAKOM 7

## 70G

GRILOVANÝ FILET ZO PSTRUHA S PEČENÝM BATATOM, POŠÍROVANOU BROKOLICOU, HORČICOVÝM KAVIÁROM A OMÁČKOU BEURRE BLANC A JEMNÝM MRKVOVÝM PYRÉ 4,7,10,12

## 90G

DOMÁCE BUCATINI CARBONARA S GUANCIALE A SYROM PECORINO 1,3,7

## 100G

JAHODOVÉ CREME BRÛLÉE S ČERSTVÝM OVOCÍM 3,7

### ALERGÉNY:

1 - OBI LNINY OBSAHUJÚCE LEPOK, 2 - KÔROVCE A VÝROBKÝ Z NICH, 3 - VAJ CIA A VÝROBKÝ Z NICH, 4 - RYBY A VÝROBKÝ Z NICH, 5 - ARAŠ IDY A VÝROBKÝ Z NICH, 6 - SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH, 7 - M LIEKO A VÝROBKÝ Z NEHO, 8-ORECHY, 9 - ZELER A VÝROBKÝ Z NEHO, 10 - HORČ ICA A VÝROBKÝ Z NEJ, 11-SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKÝ Z NICH, 12 - KYS L IČNÍK S I R I Č I T Ý A S I R I Č I T A N Y V K O N C E N T R Á C I Á C H V Ý Š Š Í C H A K O 1 0 1 M G / K G . V Y J A D R E N É A K O 8 0 2 , 1 3 - V L Č Í B Ő B A V Ý R O B K Ý Z N E H O , 1 4 - M Ā K K Ý Š E

EUROCOM & CO, S.R.O.

PRIBINOVA 18, 811 09 BRATISLAVA, IČO35761172

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

POVAŽSKÁ BYSTRICA 017 01