

## **Predjedlá/ Starters**

**Bryndzová pomazánka s čerstvou cibuľkou** 2,90 €/50g  
a pečeným chlebíkom 1,7

**Creamy sheep cheese spread with fresh  
onion and roasted bread**

**Cviklové carpaccio s penou z kozieho syra,** 3,50 €/70g  
s píniovými orieškami a medom 7,8

**Beetroot carpaccio with goat cheese foam  
with pine nuts and honey**

## **Polievky**

**Domáca slepačia polievka** 1,90 €/0,25l  
s cestovinou, zeleninou a mäsom 1,3,9

**Home-made chicken soup with pasta,  
vegetables and meat**

**Oravská kapustnica s kyslou smotanou** 7 3,30 €/0,25l  
**Oravian cabbage soup with sour cream**

## **Medzichody - domáce cestoviny**

### **In between dishes - home-made pasta**

**Domáce tagliatelle alla Cardinalle** 6,90 €/250g  
s paradajkou, mozarellou a mandľami  
dekorované rukolou 1,3,7,8

**Home-made tagliatelle alla Cardinalle with tomato,  
mozzarella and almonds, decorated with rucola**

**Cesnakové risotto s parmezánovým** 6,5 €/250g  
chipsom a špargľou 7

**Garlic risotto with parmesan crisp and asparagus**

**Domáca fusilli s hovädzím mäsom** 7,90 €/100g/70g/270g  
baby špenátom a chilli 1,3,7

**Home-made fusilli with beef, baby spinach and chilli**

## **Hlavné jedlá/ Main dishes**

**Filet steak z pravej sviečkovej,** 17,50 €/200g/160g/300g

s chrenovou zemiakovou kašou

a glazovanými cibučkami 7

**Filet steak from beef tenderloin with**

horseradish mash and glazed oninons

**Bravčová panenka**

9,90 €/150g/120g/300g

s restovanými hubami a bylinkovou

polentou, preliate omáčkou demi-glace 7\*

**Pork fillet**

with roasted mushrooms and herb

polenta poured with demi-glace sauce

**Dusené hovädzie líčka**

12,50 €/250g/200g/350g

s čerstvým restovaným špenátom,

zemiakovou kašou a silnou redukovanou

omáčkou z koreňovej zeleniny a červeného vína 7,9

**Steamed beef cheeks**

with fresh roasted spinach ,

mashed potatoes and strong reduced

root vegetables and red wine sauce

**Grilované kuracie prsia**

8,90 €/150g/120g/300g

v domácej anglickej slanine s čerstvou

šalviou, grilovanou cuketou, špargľou a zemiakmi 7

**Grilled chicken breast**

wrapped in english bacon with fresh

sage, grilled zucchini, asparagus and potatoes

**Grilovaný filet zo pstruha s teplým**

9,50 €/250g/160g/350g

zemiakovým šalátikom a bryndzovou penou 4,7

**Grilled trout filet with warm**

potato salad and sheep cheese foam

**Domáce pirohy plnené oštiepkom**

6,90 €/250g

v bryndzovej smotanovej omáčke

s restovanou cibučkou a slaninkou 1,3,7

*Home-made "pirohy" filled with sheep cheese  
and roasted spring onion and bryndza-bacon sauce*

## **Detské menu/ Kids' menu**

**Kurací rezník prírodný/vyprážený** 4,20 €/100g/100g  
*s pučenými zemiakmi*

**Small chicken steak for children**  
*with smashed potatoes and sauce*

**Domáce špagety** 3,90 €/200g  
*s paradajkovou omáčkou a syrom* 1,3,7

**Home-made spaghetti**  
*with tomato sauce and cheese*

**Domáce šúľance** 3,50 €/150g  
*s makom a jahodovým džemom* 1,3,7

**Home-made dumplings**  
*with poppy seeds and strawberry jam*

## **Šaláty/ Salads**

**Čerstvý zeleninový šalát** 3,50 €/200g  
*zmes čerstvej zeleniny*

**Fresh vegetable salad**

## **Múčniky/ Desserts**

**Palacinky plnené tvarohom,** 4,20 €/150g  
*preliate vanilkovo-zázvorovou omáčkou* 1,3,7

**Pancakes filled with cottage cheese,**  
*poured with vanilla-ginger sauce*

**Podľa ponuky / By offer**

**Uvedené hmotnosti sú:**

**mäso v surovom stave/mäso po tepelnej úprave/hmotnosť celej porcie**

**Šéfkuchár a kolektív Hotela Havrania Vám prajú dobrú chuť!**

**Cenník platný od 1.1.2018**

**Zodpovedná vedúca: Callová Romana**

*Alergény: 1. obilniny obsahujúce lepok ( t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridy a výrobky z nich) 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. mlieko a výrobky z neho, rátane laktózy , 8. orechy, ktorými sú mandle, lieskové, vlašské, kešu, pekanové, makadamové, queenslandské, para orechy, pistácie, 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/ kg alebo 10mg/l, 13. vlčí bôb a výrobky z neho, 14. mäkkýše a výrobky z nich , \* v pokrme použité huby*

*Allergens: 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrids and products Of these, 2. crustaceans and products thereof, 3. eggs and products thereof, 4. fish and their products, 5. peanuts and products thereof, 6. soya beans and products thereof, 7. milk and products thereof, lactose, 8. nuts which are almonds, Cashew, walnut, cashew, pecan, macadam, queenland, pear nuts, ostrich, 9. celery and products from it, 10. Mustard and its products, 11. sulfur dioxide and sulfur dioxide in concentrations above 10 mg / kg Or 10 mg / l, 13 wolf bob and its products, 14 molluscs and products from them, \* in the dishes used mushrooms*