



DETSKÉ MENU

CHILDREN'S MENU

VÝVAR

CONSOMMÉ

s mrveničkou a čerstvou zeleninou
with batter drops and fresh vegetables
0,22 l/1, 3, 7

~

DOMÁCE CESTOVINY

HOME-MADE NOODLES

s paradajkovou šťavou
with tomato juice
120 g/1, 3, 8

~

TEĽACIE/KURACIE VARENÉ

BOILED VEAL/CHICKEN

s maslovou omáčkou, dusenou ryžou a domácim kompótom
with butter sauce, braised rice and home-made compote
120 g/1, 7

~

VIEDENSKÝ REZEŇ

WIENESSE VEAL COLLOP

so zemiakovou kašou s maslom
with mashed potatoes with butter
120 g/ 7, 9, 10

~

PALACINKY S NUTELOU

PANCAKES WITH NUTELLA

s espumou z malín a čerstvým ovocím
with espuma of raspberries and fresh fruit
120 g/1, 3, 7

Riaditeľka hotela/ Hotel General Manager: Ing. Zuzana Kovalová | Executive chef: Milan Šavel | Dátum/ Date: 3.5.2018

Zoznam alergénov: 1. Glutén, 2. Kôrovce, 3. Vajcia, 4. Ryby, 5. Arašidy,
6. Sója, 7. Mlieko, 8. Orechy, 9. Zeler, 10. Horčica, 11. Sezam,
12. Oxid siričitý a siričitany, 13. Vlčí bôb, 14. Mäkkýše

The list of allergens: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish,
5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame,
12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupinesb, 14. Molluscs