



SLOVENSKÁ A MAĎARSKÁ KUCHYNĚ

Halušky, lokše i knedlíky si vyrábíme sami pod pečlivým dohledem šéfkuchaře pana Špatného. Maso je z Vysočiny, brynza z Agrofarmy Červený Kameň, klobásky vyrábí řezník pan Fiala ze Sokolnic, zeli tuřanské, uzené a slanina od slovenských dodavatelů.

POLÉVKY

- 0,33l Slovenská kyselica s uzeným masem a houbami
zdobená kysanou smetanou 55,-

HOTOVÁ JÍDLA A PÁNVE

- 200g Maďarský hovězí kotlíkový guláš s čerstvou paprikou,
červenými fazolemi a chlebem 149,-
- 200g Segedinský guláš z vepřového ramínka
s domácím houskovým knedlíkem 139,-
- 200g Pomalu přes noc pečená krkovička špikovaná maďarskou
klobáskou s restovanými zelenými fazolkami s brynzou
a slaninkou podávaná s lokšemi 189,-
- 150g Tatranská pánev - směs halušek, kuřecích prsíček na
nudličky, brynzy, lesních hřibů a smetany 189,-

HALUŠKY

- 350g Halušky s brynzou a slaninovými škvarečky 149,-
- 350g Strapačky - halušky s uzeným masem,
kysaným zelím a slaninovými škvarečky 149,-

LOKŠE - bramborové placky potřené sádlem

- 2ks Lokše plněné uzeným masem, kysaným zelím
a slaninovými škvarečky 149,-
- 2ks Lokše plněné povidlím, sypané mákem a zdobené šlehačkou 89,-