

# VISTA

## Slovenská

### Reštaurácia



# MENU 2023

## Predjedlá

**100g** Hovädzí tatársky biftek, podávaný s hriankou

**100g** *Beef Tartare with toast*

**Alergény: 1,3,7,10**

**12,90 €**

**100g** Grilovaný kozí syr s paradajkovým vinaigrette a čiernymi olivami,  
podávaný s opečenou ciabattou

**100g** *Grilled goat cheese with tomato vinaigrette with black olives, served with baked ciabatta*

**Alergény: 1,3,7**

**7,50 €**

## Polievky

**0,33 l** Silný domáci hovädzí, alebo slepačí vývar so julienne zeleninou  
a domácou mrvenicou

**0,33l** *Strong homemade beef, or chickens broth with julinned vegetables  
and homemade millet crumble*

**Alergény: 1,3,7,9**

**3,90 €**

**0,33 l** Polievka podľa dennej ponuky

**0,33l** *Soup of the day*

**Alergény: podľa dotazu**

**4,90 €**

# Hlavné jedlá

**300g** Kuracie supreme, arancini z divokej ryže s baby brokolicou a cheddar omáčka so šafránom

**300g** *Chicken supreme, wild rice arancini with baby broccoli and cheddar sauce with saffron*

**Alergény: 3,6,7,11**

**15,50 €**

**150g** Kung pao z kuracieho mäsa, podávané s jazmínovou ryžou a čiernym sezamom

**150g** *Chicken Kung Pao served with jasmine rice and black sesame*

**Alergény: 3,6,11,8**

**14,90 €**

**200g** Bravčová panenka v bylinkovej kruste, podávaná s krémovou tarhoňou slaninovým chipsom a ajoli z jarnej cibulky

**200g** *Herb-crusted pork tenderloin served with creamy pasta, bacon chips and spring onion aiola*

**Alergény: 1,3,7**

**15,50 €**

**500g** Bravčové BBQ rebierka, domáci coleslaw, maslová kukurica a opečená ciabatta

**500g** *Pork BBQ ribs, homemade coleslaw, buttered corn and toasted ciabatta*

**Alergény: 1,3,7,9,10**

**20,90 €**

**200g** Grilovaný steak z hovädzej sviečkovice s hľuzovkou, podávaný s opekanými baby zemiakmi a pečenou cibuľou s tymiánom

**200g** *Grilled beef sirloin steak with truffle, served with roasted baby potatoes and roasted shallots with thyme*

**Alergény: 1**

**24,90 €**

**150g** Hovädzí burger, so zemiakovými dukátikmi a domácou remuládou

**150g** *Beef burger, with potato wedges and homemade remoulade sause*

**Alergény: 1,3,7**

**14,90 €**

**170g** Vyprážený teľací rezeň, podávaný so smotanovými baby zemiakmi s parmezánom, chrumkavou cibuľkou, uhorkový relish

**170g** *Fried veal cutlet, served with creamy baby potatoes with parmesan cheese, crispy onion, cucumber relish*

**, Alergény: 1,3,7**

**17,90 €**

**150g** Pomaly pečený jelení krk s portským vínom a horkou čokoládou  
so žemľovou knedľou a medvedím cesnakom

**150g** *Slow – roasted deer neck with port wine and dark chocolate with dumpling with wild garlic pesto*

**Alergény: 1,3,7**

**17,90 €**

**200g** Zubáč na beluge šošovici s krémom z pečenej cibule a šafránom  
*Fish on beluga lentil with liver onion cream and saffron*

**Alergény: 4**

**16,90 €**

**350g** Udon rezance s hovädzou sviečkovitou, hubami shitake  
a bôbmi Edamame

**350g** *Udon noodles with beef sirloin, shitake mushrooms  
and Edamame beans*

**Alergény: 1,3,7,**

**14,90 €**

**350g** Čerstvý zeleninový šalát s falafelom, granátovým jablkom a ciabatta,  
dressing podľa výberu

**350g** *Fresh vegetable salad with falafel, pomegranate and ciabatta  
dressing of your choice*

**Alergény: 1,3,7**

**350g** Čerstvý zeleninový šalát s kuracím mäsom, granátovým jablkom  
a ciabatta, dressing podľa výberu

**350g** *Fresh vegetable salad with chicken meat, pomegranate and ciabatta,  
dressing of your choice*

**Alergény: 1,3**

**dressing na výber / malinový, paradajkový, alebo bylinkový vinaigrette /**

*Dressing: raspberry, tomato or herb vinaigrette*

**13,50 €**

**250g** Teplý Zeleninový šalát s divou brokolicou

a grilovaným halloumi syrom, malinové vinaigrette

**250g** *Hot vegetable salad with wild broccoli and grilled halloumi cheese, raspberry vinaigrette*

**Alergény: 7,8**

**13,50 €**

**380g** Domáce bryndzové halušky so slaninovým chipsom a pažitkovým olejom

**380g** *Homemade sheep cheese gnocchi with bacon chips and chive oil*

**Alergény: 1,3,7**

**10,90 €**

## Dezerty

**120g** Pečená čokoláda s jahodovým ragú na ružovom korení,  
podávaná s malinovým sorbetom

**120g** *Baked chocolate with strawberry ragout on pink pepper,  
served with raspberry sorbet*

**Alergény: 3,7**

**6,50 €**

**150g** Lievance so slivkovým ragú,  
s vanilkovo - makovou espumou

**200g** *Pancakes with plum ragout,  
with vanilla - poppy cream*

**Alergény: 1,3,7**

**7,50 €**

**200g** Šúlance so strúhankou, prepusteným maslom a karamelovou polevou

**200g** *Potato sulance with breadcrumbs, clarified butter and caramel glaze*

**Alergény: 1,3,7**

**7,50 €**

## Detské menu

**100g** Prírodný kurací rezeň s hranolkami a zeleninou

**100g** *grilled chicken cutlet with fries and vegetables*

**Alergény: –**

**7,90 €**

**100g** Vyprážený kurací rezeň s hráškovým pyrém a zeleninou

**100g** *Fried chicken cutlet with pea puree and vegetables*

**Alergény: 1,3,7**

**7,90 €**

**100g** Vyprážený syr s hranolkami, zeleninou  
a remuládou

**100g** *Fried cheese with fries, vegetables  
and remoulade*

**Alergény: 1,3,7**

**6,50 €**

## Označovanie alergénov na jedálnych lístkoch v zariadeniach spoločného stravovania

Povinnosť označovať prítomnosť alergénov v potravinách vyplýva zo Smernice Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES pokiaľ ide o označovanie zložiek prítomných v potravinách a z Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2004–100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca označovanie potravín.

V zmysle citovaného výnosu majú zariadenia spoločného stravovania povinnosť zabezpečiť pre konečného spotrebiteľa informáciu, či príslušný pokrm obsahuje zložku, ktorá môže spôsobiť alergickú reakciu.

### Labeling of allergens on menus in mass caterers

The obligation to label the presence of allergens in food follows from Directive 2003/89 / EC of the European Parliament and of the Council amending Directive 2000/13 / EC as regards the labeling of ingredients present in food and Decree of the Ministry of Agriculture and Health of the Slovak Republic no. 1187 / 2004–100, which issues the title of the Food Code of the Slovak Republic regulating food labeling.

According to the cited decree, mass caterers are obliged to provide the final consumer with information on whether the food in question contains an ingredient that may cause an allergic reaction.

#### Ide o nasledovné zložky:

1. **Obilniny obsahujúce lepok** /t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody
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.
8. **Orechy**, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a výrobky z nich.
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 10 mg/l.
13. **Vlčí bôb** a výrobky z neho.
14. **Mäkkýše** a výrobky z nich.

V našej prevádzke používame pri príprave jedál mäso z krajiny pôvodu:

	Bravčové mäso	Španielsko, Česko
	Hovädzie mäso	Slovensko, Česko, Nový Zéland, Nemecko
	Hydina	Maďarsko, Slovensko, Holandsko, Česko
	Divina	Slovensko, Česko
		

**Váha mäsa je uvedená v surovom stave. Zmluvné ceny sú vrátane DPH.**

Fleischgewicht im Rohzustand angegeben. Angegebene Preise incl. Mehrwertsteuer.

The weight of the meat is in raw state. The prices are VAT-inclusive.

