



JEDÁLNY LÍSTOK

Vítame Vás v reštaurácii hotela Arkádia.

Tento jedálny lístok pre Vás zostavil náš šéfkuchár Michal Gross. Všetky jedlá v ňom sú pripravované z čerstvých surovín. Odhadovaný čas prípravy je cca.30 minút.

Prajeme Vám dobrú chuť!



Predjedlá:

- | | | |
|------|--|--------------|
| 150g | <i>Bruschetta – opečený chlieb s cesnakovou ricottou, prosciuttom, pečenými paradajkami a rukolou</i> - 1,7 | 4,30€ |
| 100g | <i>Restované tigrie krevety na masle, chilli a cesnaku podávané so sladko-pikantným dipom, bagetka</i> - 1,2,7 | 6,80€ |
| 130g | <i>Opekané bagetky s mascarpone, údeným lososom, kaparami a polníčkom</i> - 1,4,7,12 | 4,10€ |



Polievky:

- 0,33l *Slepačí vývar so zeleninou, mäsom a domácimi rezancami*_{-1,3,9} **1,60€**
- 0,33l *Paradajková polievka s bazalkovým pestom a parmezánom*_{-7,8,9,12} **2,30€**
- 0,33l *Dubákový sladko-kyslý krém s medvedím cesnakom*₋₇ **3,10€**



Mäsité jedlá:

150g/50g *Kurací filet na bylinkách s restovanou zeleninou*
5,80€

150g/50g *Grilované medajlónky z bravčovej panenky
s karamelizovanou červenou cibuľou - 12*
6,90€

150g *Pikantné smotanovo - paradajkové soté
z bravčovej panenky s paprikou a cuketou - 7,12*
7,30€

200g/50g *Steak z hovädzej sviečkovice na grile, restovaná
zmes húb so slaninkou, pečený cesnak a šalotka*
13,00€



Mäsité jedlá:

200g/50g	<i>Filetovaný steak z hovädzej sviečkovice podávaný na rukolovom šaláte s pečenými cherry paradajkami a parmezánom, olivový olej</i> - 7	13,30€
150g	<i>Steak z lososa s blanšírovanou špargľou a maslovo-citrónovou omáčkou</i> - 4,7	9,90€
200g	<i>Vyprážený kurací/bravčový rezeň</i> - 1,3,7	6,10€

Omáčky k mäsu:

80ml	<i>Dubáková omáčka</i> - 7	1,30€
80ml	<i>Gorgonzolová omáčka</i> - 7	1,30€
80ml	<i>Smotanová omáčka so zeleným korením a brandy</i> - 7,12	1,30€
80ml	<i>Omáčka demi-glace</i> - 10,12	1,30€



Cestoviny:

- 350g *Tagliatelle s bolonským ragú (zmes hovädzieho a bravčového mäsa s koreňovou zeleninou), parmezán* –1,3,7,9
- 6,30€**
- 350g *Spaghetti s paradajkovou omáčkou, tigrími krevetami, cherry paradajkami, cesnakom, chilli papričkou a petržlenovou vňaťkou, parmezán* –1,2,3,7
- 7,20€**
- 350g *Tagliatelle s krémovou omáčkou, dubákmi, citrónovou kôrou a cesnakom, parmezán* –1,3,7
- 6,90€**
- 350g *Penne s bazalkovým pestom, cherry paradajkami a kuracím mäsom, parmezán* –1,3,7,8
- 6,10€**



Cestoviny:

- 350g *Penne s krémovou omáčkou, lososom, sušenými paradajkami, citrónom a baby špenátom, parmezán* -1,3,4,7 **6,90€**
- 350g *Spaghetti Alio Oglio Peperoncino (olivový olej, cesnak, chilli paprička), parmezán* -3,7 **5,90€**
- 350g *Penne s gorgonzolovou omáčkou, brokolicou a kuracím mäsom, parmezán* -1,3,7 **6,40€**

Všetky druhy cestovín na požiadanie pripravíme v bezlepkovej verzii (bezlepkové penne) za príplatok 0,80€.



Rizotá:

- | | | |
|------|---|--------------|
| 330g | <i>Krémové dubákové rizoto s rukolou a parmezánovými lupienkami-7</i> | 6,70€ |
| 330g | <i>Krémové rizoto s gorgonzolou, hráškom, kuracím mäsom a chrumkavou slaninkou-7</i> | 7,20€ |
| 330g | <i>Krémové parmezánové rizoto s kúskami hovädzej sviečkovice, sušenými paradajkami, parmezánovými lupienkami a prosciuttovým chipsom-7,12</i> | 8,50€ |



Zeleninové šaláty:

- 320g *Miešaný zeleninový šalát s tuniakom, pošírovaným vajíčkom, vinaegrette dresing - 3,10,12*
- 6,10€**
- 320g *Šalát s parmskou šunkou, sušenými paradajkami, hroznom, bazalkovým pestom a parmezanovými lupienkami - 7,8,12*
- 6,90€**
- 320g *Listový šalát s grilovaným kuracím mäsom, pancettou, krutónmi, caesar dresingom a parmezánom - 1,3,4,7,10*
- 7,10€**
- 320g *Miešaný zeleninový šalát s grilovaným syrom Halloumi, vypráženými kuracími stripsami a cesnakovo-bylinkovým dresingom - 3,7*
- 6,80€**



Zeleninové šaláty:

320g

Listový šalát s grilovanými kúskami lososa, cherry paradajkami, rukolou a limetkovým dresingom - 4,12

6,90€

230g

Jemne pikantný rukolový šalát s grilovaným kozím syrom, hroznom, cherry paradajkami, vlašskými orechami a mangovým chutney - 7,8

6,90€

Ku všetkým šalátom automaticky podávame 60g bagetku - 1

Na požiadanie vieme všetky šaláty pripraviť ako vegetariánske zámennou mäsových surovín za tofu.



Prílohy:

200g	<i>Opekané zemiaky na rozmaríne a cesnaku</i>	1,60€
200g	<i>Varené zemiaky s maslom a vňaťkou -7</i>	1,30€
200g	<i>Steakové zemiakové hranolky</i>	1,60€
200g	<i>Batátové hranolky</i>	2,40€
200g	<i>Restovaná zelenina s tymiánom</i>	2,30€
200g	<i>Dusená ryža</i>	1,30€
200g	<i>Miešaný zeleninový šalát</i>	1,90€
200g	<i>Smotanový špenát s cesnakom -7</i>	2,00€
60g	<i>Opečená bagetka -1</i>	0,40€
50g	<i>Chlieb -1</i>	0,30€
50g	<i>Tatárska omáčka -3,12</i>	0,50€
50g	<i>Kečup -12</i>	0,50€
50g	<i>Horčica -10</i>	0,50€



Dezerty:

200g *Palacinky plnené ovocným mascarpone so šľahačkou a čokoládou* –1,3,7,8

4,90€

150g *Vyprážená vanilková zmrzlina s horúcim ovocím a šľahačkou* –3,7

3,20€

Za každým jedlom sú uvedené čísla prislúchajúce jednotlivým skupinám alergénov, ktoré sa v jedle nachádzajú:

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) 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 (vrátane laktózy).
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské 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 vyjadrené ako SO₂.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.