

Aperitív

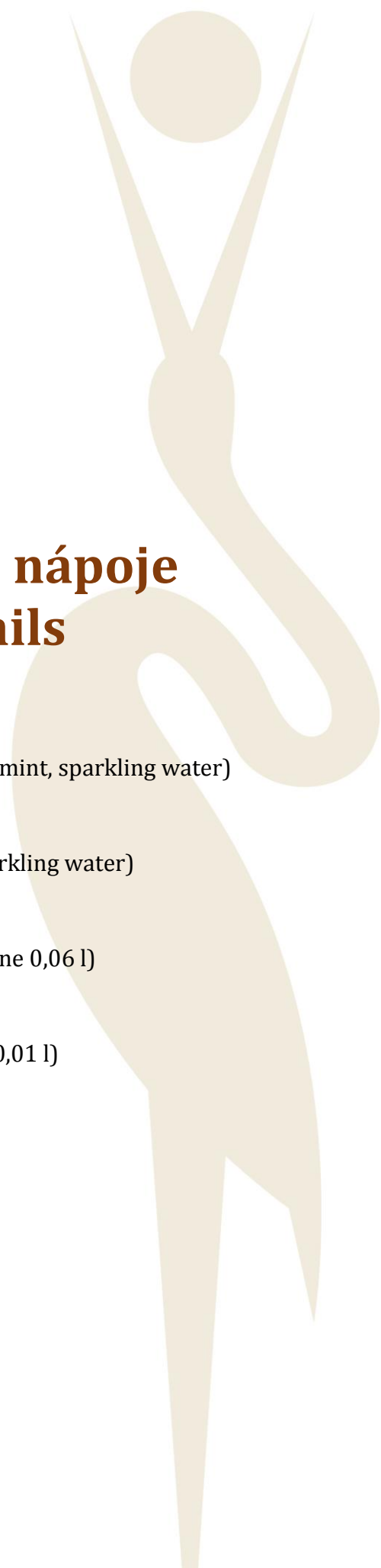
Aperitif

0,1 l	Hubert, brut
0,1 l	Prosecco, brut
0,1 l	Martini, dry, bianco, rosso
0,04 l	Campari
0,1 l	Crodino – nealkoholické

Miešané aperitívové nápoje

Appetizing cocktails

0,12 l	Hugo (sparkling wine 0,07 l, elderflower syrup 0,02 l, mint, sparkling water)
0,12 l	Veneziano (sparkling wine 0,07 l, aperol 0,02 l, orange, sparkling water)
0,12 l	Italian Blossom (campari 0,02 l, orange juice 0,04 l, sparkling wine 0,06 l)
0,06 l	Pink Lady (gin 0,04 l, grenadine syrup 0,02 l, lemon juice 0,01 l)



Golfový jedálny lístok

Golf Menu

*

400g **Pečené kačacie prsia 210g**
s brusnicovo-červenou kapustou a zemiakovou lokšou /2 ks/
Roast duck breast with stewed cranb.-redcabbage salted potato cakes

Odporúčame: Château Belá, Alibernet

Alergény: **1,3**

*vhodné pre celiatikov/gluten free

*

450g **Divinový guláš 150g servírovaný v kotlíku**
so žemľovou knedľou
Venison goulash with bread dumplings serve in kettle

Odporúčame: Víno Natural Doming&Kušický, Rulandské modré

Alergény: **1,3,7,12**

*vhodné pre celiatikov/gluten free

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**

*

300g

**Viedenský rezeň 150g /teľací/
so zemiakovými lyžicami a medovo-horčicovým dipom**

Veal escalope Vienna style with potato dippers

Odporúčame: Mrva&Stanko, Chardonnay, winemaker's cut

Alergény: **1,3,7,10**

*

350g

Bryndzové halušky s opečenou slaninou

Potato gnocchi with sheep cheese „bryndza“ and panfried bacon bits

Odporúčame: Víno Pavelka a syn, Paves, cuvée, barrique

Alergény: **1,6,7,11**

*

370g

**Zemiakové pirohy s bryndzou, smotanou,
opečenou slaninou**

Potato dumplings with sheep cheese „bryndza“
sour cream and panfried bacon bits

Odporúčame: Bott Frigyes, Riesling

Alergény: **1,6,7,11**

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky

Studené predjedlá

Cold appetizers

*

110g **Hovädzia roštenka 70g na spôsob „Vitello Tonnato“
s tuniakovou omáčkou a marinovaným baby šalátom**
Roast Beef „Vitello Tonnato“ style with tuna sauce and marinated baby
lettuce

Odporúčame: Elena Walch, Pinot Grigio

Alergény: 3,4,7,10

*vhodné pre celiatikov/gluten free

*

100g **Terinka z kačacej Foie Gras 70g
s hruškovým chutnají a glazovaným hroznom**
Terrine of Duck Foie Gras with pear chutney and glazed grapes

Odporúčame: Fundus Regius, Tramín červený, polosladké

Alergény: 1,12

*vhodné pre celiatikov/gluten free

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**

Polievky ~ Soups



*

**0,221 Silný vývar z mladého kohúta s krupicovou knedľou
alebo silný vývar z mladého kohúta s rezancami a zeleninou**
Rooster consommé with semolina dumpling
or rooster consomme with pasta noodles and vegetable

Odporúčame: Chardonnay, Bio, Late harvest, Doming & Kušický, Dry
Alergény: **1,3,7,9,12**

*

**0,221 Karotkovo-ananásový krém
s garnelou grilovanou na citrónovej tráve**
Carrot-pineapple creamy soup with prawn grilled on lemongrass

Odporúčame: Freixenet, Cordon rosado, dry
Alergény: **2,6,11,14**

*vhodné pre celiatikov/gluten free

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky

Teplé predjedlá

Warm appetizers

*

130g

**Syrové tortellini v hubovej omáčke
s medailónikom z bravčovej panenky 50g, nakladaným
vlašským orechom a cuketovými tagliatellami**

Cheese tortellini with wild mushroom sauce, pork fillet medallion,
pickled walnut and zucchini tagliatelle pasta

Odporúčame: Pavelka&Syn, Paves, cuvée, barrique

Alergény: 1,3,6,7,8,12

*

110g

**Ratatouille zelenina s nakladaným toffu
v sambal omáčke s bylinkovou tramazinou**
Ratatouille vegetables with marinated TOFFU cheese,
sambal dip and herbal pastry /TRAMANZINA/

Odporúčame: Gérard Bertrand 6ème Sens Syrah-Merlot-Cabernet Sauvignon

Alergény: 1,3,6,7,11,12,14

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**



Hlavné jedlá

Main courses

Ryby ~ Fishes

*

220g Grilovaný steak z lososa 200g s krémovou wasabi omáčkou zelerovým pyrém a marinovanou červenou repou
Grilled salmon steak with creamy wasabi sauce, celery purée and marinated beetroot

Odporúčame: Prinz von Hessen, Riesling Kabinett Royal

Alergény: 4,7,9,12

*vhodné pre celiatikov/gluten free

*

290g Filet z maslovej ryby 200g na šafranovo-krémovom mangelde s divokou ryžou a pečenými cherry paradajkami
Butterfish fillet with creamy saffron -mangold lettuce, wild rice and roasted cherry tomatoes

Odporúčame: Gritsch Grüner Veltliner Steinporz Smaragd

Alergény: 4,7

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky

Hydina ~ Poultry

*

300g Kukuričné supreme 220g špikované bryndzou a špenátom na krémovom rizote s bylinkami a tymiánovým demiglasom
Corn chicken supreme larded with sheep cheese and spinach on creamy risotto with herbs and thyme demi-glace

Odporúčame: Mrva&Stanko Chardonnay, Winemaker's Cut

Alergény: 7,9,12

*vhodné pre celiatikov/gluten

Hovädzie ~ Beef

*

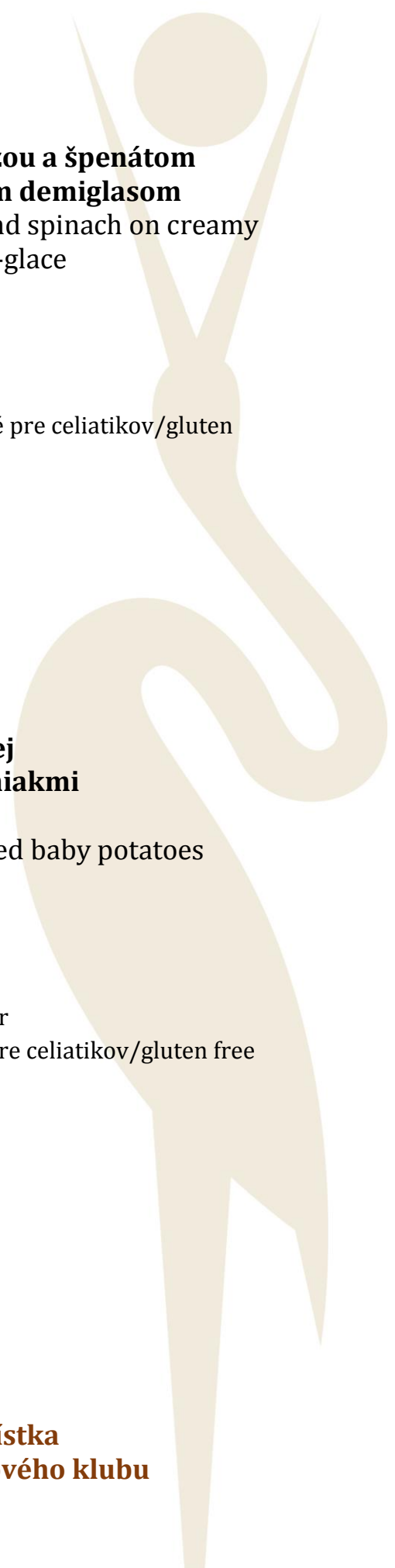
320g Steak z hovädzej sviečkovice 200g na zelenej fazuľke so slaninou, pečenými baby zemiakmi a omáčkou z farebného korenia
Beef steak on green beans with bacon, roasted baby potatoes and mix pepper sauce

Odporúčame: Arnoux&Fils Châteauneuf du Pape Vieux Clocher

Alergény: 7,9,12

*vhodné pre celiatikov/gluten free

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**



Bravčové ~ Pork

*

270g **Vežička z bravčovej panenky 150g s pikantnou peperonátou, batatovým pyrém a omáčkou z portského vína**
Pork loin with spicy peperonata, sweet potatoes purée and portwine gravy

Odporúčame: Víno NATURAL Domin&Kušický Rulandské modré

Alergény: 7,9,12

*vhodné pre celiatikov/gluten free

Bezmäsité ~ Vegetarian

*

410g **Hlivové rizoto parfumované hl'uzovkovou pastou, rukolou a hoblinami syra Gran Moravia**
Oyster mushroom risotto scented with blacktruffle paste, arugula salad and Gran Moravia cheese

Odporúčame: Mrva&Stanko Cabernet Sauvignon, Rosé, polosuché

Alergény: 7,9,12

*vhodné pre celiatikov/gluten free

*

280g **Tagliatelle FRANCIO s pestrou zeleninou, bazalkovým pestom a sušenými paradajkami**
Pasta tagliatelle FRANCIO with mix vegetables, basil pesto and dried tomatoes

Odporúčame: PD Mojmírovce, Rulandské šedé

Alergény: 1,3,9,7

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky

Šaláty ~ Salads

*

200g **Šalát „Caesar“ s grilovanými kuracími prsami (130g), vajíčkom, krutónmi a syrom Gran Moravia**
Salad "Caesar" with grilled chicken breast, eggs, croutons and cheese Gran Moravia

Odporúčame: Hubert L´Original, Brut

Alergény: 1,3,7,12

*vhodné pre celiatikov/gluten free

*

270g **Šalát z mladých klíčkov a lístkov marinovaných jogurtovým dipom s grilovaným ovčím syrom v cuketovo-medovom kabáte a bylinkovou bagetou 270g**
Young shoots and leaves salad marinated with yoghurt dip, grilled sheep cheese with zucchini-honey slice, herb baguette

Odporúčame: Winzer Kreams Riesling „Von den Terrassen“ Kremstal

Alergény: 1,3,7

*vhodné pre celiatikov/gluten free

Na tvorbe golfového jedálneho lístka sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu

Dezerty ~ Deserts

*

130g **Avokádovo-čokoládová tortička parfumovaná sezamovým olejom na ananášovom carpacciu s jahodovým sorbetom**

Avocado chocolate cake scented with sesame oil on pineapple carpaccio and strawberry sorbet

Odporúčame: Blandy's Madeira Alvada Rich 5 YO

Alergény: 7,11

*vhodné pre celiatikov/gluten free

*

70g **Mrazený citrónový mousse s makovým koláčikom a čučoriedkovou omáčkou**

Frosted lemon mousse with poppy seed cake and blueberry gravy

Odporúčame: Freixenet Mia Moscato 0,75 lit. alebo 0,25 lit.

Alergény: 7,11

*vhodné pre celiatikov/gluten free

Syry ~ Cheeses

300g **Ponuka čerstvých slovenských syrov s orechmi a olivami**
Fresh Slovak cheeses with nuts and olives

Alergény: 1,3,7,12

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky

Nápojový lístok

List of beverages

Vína/wines

Rozlievané vína (wine by the glass, quality variety)

Sekt, sparkling wine

- 0,1 l Hubert, suché
- 0,1 l Prosecco, suché

Biele akostné vína, White wines

- 0,1 l Riesling, suché, Winzer Krems, Kremstal
- 0,1 l Veltlínske zelené, suché, Karpatská perla
- 0,1 l Paves, Pavelka&syn /ENOMATIC/

Ružové akostné vína, Rosé wines

- 0,1 l Frankovka modrá, polosuché (J&J Ostrožovič)

Červené akostné vína, Red wines

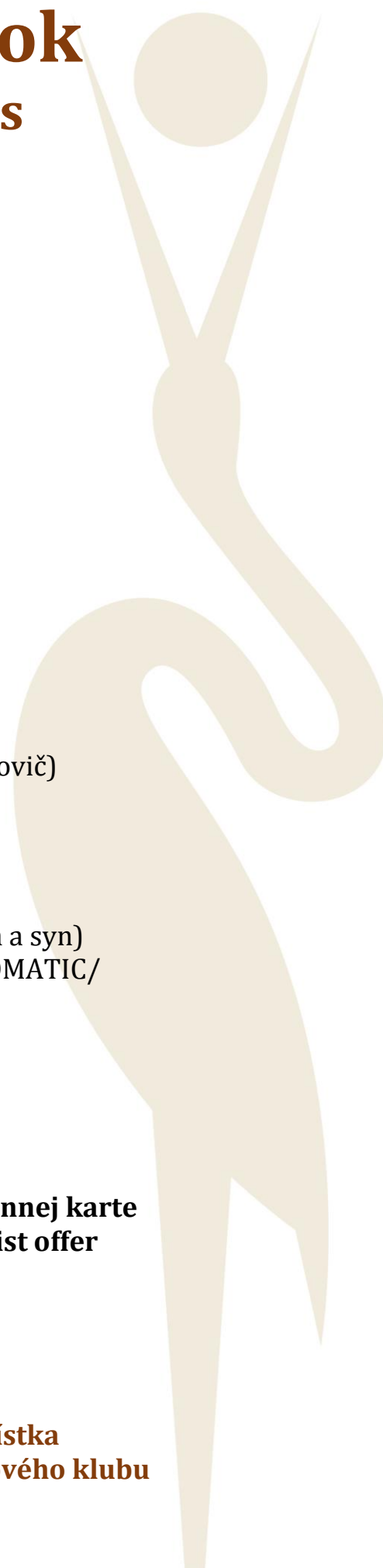
- 0,1 l Frankovka modrá, suché, Nichta
- 0,1 l Cabernet Sauvignon, suché (Vino Pavelka a syn)
- 0,1 l Malbec, Ruitini, Mendoza, Agentína /ENOMATIC/

Prírodne sladké víno

- 0,1 l Tokajský výber 5-putňový

Ponuka fl'ášových vín je uvedená vo vínnej karte
Bottle wine according to the wine list offer

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**



Destiláty/Spirits

0,04 l	Vodka Absolut	40%
0,04 l	Vodka Finlandia	40%
0,04 l	Vodka Goral	40%
0,04 l	Borovička Juniperus	40%
0,04 l	Borovička Spiš	40%
0,04 l	Slivovica Gazdovská	52%
0,04 l	Slivka Spiš	40%
0,04 l	Hruškovica Jelínek	45%
0,04 l	Hruška Vilmos	37,5%
0,04 l	Hruška Spiš	40%
0,04 l	Čerešňa	40%
0,04 l	Gin Beefeater	40%
0,04 l	Rum Pyrat, 15 y.o.	40%
0,04 l	Rum Zacapa, 23 y.o.	40%
0,04 l	Tequila Olmeca Blanco	38%
0,04 l	Tequila Olmeca Gold	38%

Scotch Whisky

0,04 l	Chivas Regal,	(blended)
0,04 l	Ballantine´s finest,	(blended)
0,04 l	Ballantine´s 12 y.o.,	(blended)
0,04 l	Johnnie Walker Red Label	(blended)
0,04 l	Glenfiddich 12 y.o.	(single malt)

Irish Whisky

0,04 l	Jameson, pot still,	(blended)
0,04 l	Jameson, special reserva	(blended)

Bourbon Whiskey

0,04 l	Jack Daniels, sour mash
--------	-------------------------

Brandy

0,04 l	Karpatské Brandy V.S.O.P.
0,04 l	Metaxa 5*
0,04 l	Metaxa 7*

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky



Cognac

0,04 l	Rémy Martin, V.S.O.P.
0,04 l	Martell, V.S.
0,04 l	Martell, V.S.O.P.
0,04 l	Martell, X.O.
0,04 l	Hennessy, X.O.
0,04 l	Rémy Martin, Louis XIII

Likéry/Liqueurs

0,04 l	Demänovka horká
0,04 l	Becherovka
0,04 l	Fernet Stock
0,04 l	Jägermeister
0,04 l	Kahlúa
0,04 l	Malibu
0,04 l	Baileys

Nealkoholické nápoje/Soft Drinks

0,20 fl	Coca Cola, Coca Zero 0,2 fl. Cola Light 0,33 fl
0,20 fl	Fanta pomaranč, Fante biele hrozno
0,20 fl	Sprite
0,25 fl	Tonic Kinley
0,25 fl	Cappy
0,20 fl	Nestea
0,25 fl	Vinea
0,25 fl	Bonaqua
0,33 fl	Römerquelle
0,75 fl	Römerquelle
0,33 fl	Budiš
0,25 fl	Red Bull

Pivo/Beer

0,50 l	Pilsner Urquell 12%
0,30 l	Pilsner Urquell 12%
0,50 fl	Kozel 10%
0,30 l	ERB, nealko
0,50 l	ERB, nealko
0,30 l	ERB, weizen 12%
0,50 l	ERB, weizen 12%
0,50 fl	Radegast, Birell, nealkoholické

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**



Teplé nápoje/Hot Drinks

7 g	Káva zalievaná
7 g	Ristretto
7 g	Espresso
7 g	Espresso Lungo
14 g	Espresso Doppio
7 g	Espresso macchiato (Mlieko 0,02 l)
7 g	Cappuccino (Mlieko 0,05 l)
7 g	Latte macchiato (Mlieko 0,15 l)
7 g	Latte macchiato karamel (Mlieko 0,15 l, karamel 20g)
7 g	Latte macchiato čokoláda (Mlieko 0,15 l, čokoláda 20g)
7 g	Viedenská (Šľahačka 25g)
7 g	Alžírka (Vaječný líker 0,02 l, šľahačka 25g)
7 g	Írska (Jameson whisky 0,02 l, šľahačka 25g)
7 g	Čaj Eilles podľa výberu

Prajeme Vám dobrú chuť a krásne zážitky



Zoznam alergénov

1. Obilniny obsahujúce lepok
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryba 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 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

***jedlo je vhodné pre celiatikov popripade sa môže upraviť**

BON APPÉTIT!

GUTEN APPETIT!

ENJOY YOUR MEAL!

Ceny sú platné od 13.12.2017

Ceny sú vrátane DPH

Hmotnosť mäsa je uvedená v gramoch v surovom stave

Hmotnosť celej porcie je uvedená vrátane prílohy

Objem nápojov je uvedený v litroch

Jedlá pre Vás starostlivo pripravil Andrej Hurajt

so svojím šikovným tímom kuchárov

Vína odporúča kolektív obsluhy

Ceny kalkuloval Ing. Ján Chmelnický

Jedálny lístok schválila generálna riaditeľka Ing. Sylvia Hrušková

**Na tvorbe golfového jedálneho lístka
sa podieľali členovia Lomnického golfového klubu**