

### Predjedlá

80 g	<b>Nakladané syry z regiónu</b> s vlašskými orechami, medvedím cesnakom a chilli	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>Domáca oškvarková pomazánka z diviaka</b> s cibuľkou a hriankami	<b>2,90 €</b>
80 g	<b>Husacia pečeň</b> restovaná na cibuľke s domácim chlebom	<b>3,20 €</b>

### Polievky

0,30 l	<b>Slepačí vývar</b> s domácimi rezancami a koreňovou zeleninou	<b>1,90 €</b>
0,30 l	<b>Zemiaková kulajda</b> staroslovenská s vajíčkom, hubami a kôprom	<b>2,20 €</b>
0,30 l	<b>Hríbová krémová</b>	<b>2,90 €</b>
0,30 l	Polievka podľa dennej ponuky	<b>1,90 €</b>

### Šaláty a bezmäsité jedlá

350 g	<b>Gril šalát</b> grilovaná zelenina s domácim bazalkovým pestom na listovom šaláte, kyslá smotana, parmezán	<b>6,50 €</b>
350 g	<b>Listový šalát s bravčovou panenkou</b> jemné plátky panenky na listovom šaláte, rukola, cherry paradajky, medovo-horčicový dresing	<b>7,90 €</b>
300 g	<b>Dubákové krémové rizoto s parmezánom</b>	<b>6,90 €</b>
120 g	<b>Grilovaný hermelín s medom a korenými orechami</b> podávaný s brusnicovo-balzamikovým krémom	<b>5,90 €</b>

### Špeciality z regiónu

350 g	<b>Domáce zemiakové halušky</b>	<b>4,90 €</b>
	- s bryndzou a restovanou slaninkou	
	- s kyslou kapustou a restovanou slaninkou	
160 g	<b>Vyprážené bravčové rezníky</b>	<b>7,40€</b>
200 g	podávané s varenými zemiačikmi a uhorkovým šalátom	
180 g	<b>Pstruh potočný z miestneho chovu</b>	<b>7,90 €</b>
	grilované filety s bylinkovým maslom a madľovými lupienkami	
200 g	<b>Krkovička starej mamy</b>	<b>5,90 €</b>
	s restovanou cibuľkou a slaninkou	

### DIVINA z karpatských lesov

160 g	<b>Divinový guláš podávaný s domácou knedľou</b>	<b>7,50 €</b>
	marinované ragú na červenom víne so slivkovým džemom	
150 g	<b>Diviak</b>	<b>9,70 €</b>
	na lesných hubách s medvedím cesnakom	
150 g	<b>Medailónky z diviny</b>	<b>9,50 €</b>
	na šípkovej omáčke	
150 g	<b>Jelenie ragú</b>	<b>8,90 €</b>
	v pikantnej omáčke so sušenými slivkami	
200g /150g	<b>Jelení burger so steakovými hranolkami</b>	<b>9,50 €</b>
	majonéza, šalát, syr, cibuľa, paradajka, slanina, barbecue omáčka	

### Steaky „SOUS VIDE“

perfektné steaky, úžasné chute, zdravý spôsob prípravy... viac info u obsluhy :)

200 g / 300 g	<b>Hovädzí steak</b>	<b>13,50€ / 19,50€</b>
200 g	<b>Jelení steak</b>	<b>15,90€</b>
200 g	<b>Bravčový steak</b> (panenka)	<b>7,50€</b>
200 g	<b>Kačací steak</b>	<b>9,50€</b>
80 g	<b>Omáčka:</b>	
	- americká /zeleninové ragú, šampiňóny, slaninka, volské oko/	<b>1,50€</b>
	- barbecue s chilli	<b>1,50€</b>
	- dijonska	<b>1,50€</b>
	- s husacou pečeňou a šampiňónmi	<b>2,50€</b>

### Detské menu

80 g	<b>Kuracie soté so zeleninkou a ryžou</b>	<b>3,90 €</b>
80 g	<b>Vyprážený kurací rezník so zemiačikmi , kompót</b>	<b>3,90 €</b>
80 g	<b>Vyprážený syr s hranolkami, kečup</b>	<b>3,90 €</b>
100 g	<b>Džemová palacinka s ovocím a šľahačkou</b>	<b>2,90 €</b>

### Dezerty

120 g	<b>Netradičné domáce lekvárové šúľance s makom a orechmi</b>	<b>3,90 €</b>
120 g	<b>Horúci čokoládový fondan s čučoriedkovým dipom</b>	<b>3,50 €</b>
120 g	<b>Ovocné palacinky s karamelovým krémom a mandľovými lupienkami</b>	<b>3,90 €</b>
120 g	<b>Výber domácich zmrzlín a sorbetov podľa dennej ponuky</b>	<b>3,50 €</b>
	Dezert podľa dennej ponuky	<b>3,50 €</b>

### Niečo dobré k vínu, pivku...

200 g	<b>Tatarský biftek</b>	<b>14,50 €</b>
	12 ks hrianky, cesnak	
	* na želanie zákazníka	
200 g	<b>Nárez výberových sušených šuniek a kvalitných syrov</b>	<b>12,50 €</b>
500 g	<b>Pravé zázrivské syrové nite</b>	<b>11,90 €</b>

### Prílohy

200 g	<b>Zemiaky varené / opekané</b>	<b>1,50 €</b>
200 g	<b>Pučené zemiaky s cibuľkou a slaninkou</b>	<b>1,90 €</b>
160 g	<b>Dusená ryža</b>	<b>1,50 €</b>
200 g	<b>Zemiakové halušky</b>	<b>1,50 €</b>
160 g	<b>Žemľové knedlíčky</b>	<b>1,70 €</b>
200 g	<b>Grilovaná zelenina</b>	<b>2,70 €</b>
175 g	<b>Cesnaková bageta</b>	<b>2,50 €</b>
150 g	<b>Košík pečiva</b>	<b>1,50 €</b>
150 g	<b>Prílohové šaláty</b>	<b>2,00 €</b>

**Miešaný šalát z čerstvej zeleniny**

**Mrkvový šalát s jabĺčkom**

**Paradajkový šalát s cibuľkou**

**Uhorkový šalát s octom**

### **Informácia o alergénoch v potravinách (vysvetlivky)**

*Jedálny lístok s alergénmi na požiadanie u obsluhy.*

1. *Obilniny obsahujúce lepok 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, pistácie...*
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 10mg/l*
13. *Vlčí bôb a výrobky z neho*
14. *Mäkkýše a výrobky z nich*

*Ak Vám v našej ponuke chýba niečo, na čo máte práve chuť, povedzte nám to!  
V rámci možností Vám radi výjdeme v ústrety a pripravíme menu podľa Vašej chuti!*

*Jedálny a nápojový lístok pripravil: Ing. Ján Mahút*

*Jedlá a nápoje kalkuloval: Ing. Zdenka Mariašová*

*Zodpovedný vedúci: Ing. Zdenka Mariašová*

*Riaditeľ: Zdenka Mahútová*

*Hmotnosť jedla uvádzame v surovom stave.*

*Za polovičné porcie sa účtuje 75% z ceny jedla.*

*Ala carte menu je určené pre rezervácie do 12 osôb.*

*Príprava jedla trvá 25 minút.*

*Ceny sú platné od 1.8.2016*

**KOLEKTÍV HOTELA DIANA VÁM PRAJE DOBRÚ CHUŤ!**