

## Predjedlá

80 g 1	<b>Husacia pečeň</b> restovaná na cibulke, kváskový chlieb	3,90 €
50 g 1,7	<b>Jelenia sviečkovica „roastdeer“</b> pomaly pečená sviečkovica z jeleňa s chrenom	4,90 €

## Polievky

0,30 l 1,9	<b>Slepačí vývar</b> s domácimi rezancami a koreňovou zeleninou	2,50 €
0,30 l 3,7	<b>Zemiaková kulajda</b> staroslovenská s vajíčkom, lesnými hubami a kôprom	2,90 €
0,30 l 1,7	<b>Dubáková krémová</b>	3,50 €

## Ľahké jedlá

350 g 1,7,8,	<b>Bačov šalát</b> mix listových šalátov s grilovaným oštiepkom, jabĺčkom a praženými lieskocami , brusnicový dresing	7,50 €
350 g 1,3,4,7	<b>Cézar šalát</b> kuracie mäso, slaninka, krutóny, cherry paradajky, parmezán, domáci cézar dresing	7,90 €
350 g 7,10	<b>Divinový „Meat rukola šalát“</b> jelenia sviečkovica, rukolový šalát, cherry paradajky, parmezán, medovo-horčicový dresing	9,50 €
250 g 7, 10	<b>Pappardelle aglio olio peperoncino</b> čerstvé cestoviny s olivovým olejom, cesnakom, vňaťkou a chilli	7,50 €
300 g 7	<b>Dubákové krémové rizoto s parmezánom</b>	8,90 €
180 g 4,7,8	<b>Čerstvá ryba podľa dennej ponuky</b> grilované filety s bylinkovým maslom a madľovými lupienkami (filety zo pstruha potočného 9,50 €, steak z lososa / filet zo zubáča 12,50 €)	9,50 €

## Hlavné jedlá

1,3,7,12	<b>Domáce zemiakové halušky</b>	5,50 €
350 g	- s bryndzou a restovanou slaninkou	
400g	- s kyslou kapustou a restovanou slaninkou	
200 g	<b>Grilovaná pikantná krkovička</b>	7,50 €
7, 10	na korení s cesnakom a čili, demiglance omáčka	
200 g	<b>Kuracie prsia na grile</b>	7,50 €
7	na domácej jemne pikantnej barbacue omáčke	
200 g	<b>Bravčová panenka s pečeňou</b>	8,90 €
7	steak s omáčkou z husacej pečene a šampiňónov	
200 g	<b>Kačací steak sous vide</b>	11,90 €
7	na čiernej moruši s portským vínom	
200 g	<b>Hovädzí steak zo sviečkovice</b>	14,90 €
7	na zeleninovom ragú so slaninkou, volské oko	

## DIVINA z karpatských lesov

160 g/160 g	<b>Divinový „guláš“ podávaný s domácou knedľou</b>	8,40 €
1,3,7	marinované ragú na červenom víne so slivkovým džemom	
200 g / 150 g	<b>Jelení burger s hranolkami</b>	9,90 €
1,7	mäso, šalát, syr, cibuľa, paradajka, slanina, barbecue omáčka, mayo	
160 g	<b>Diviak</b>	10,50 €
7	podávaný na lesných hubách s medvedím cesnakom	
160 g	<b>Srnec</b>	12,90 €
7,11	v kruste zo semiačok na vínovej redukcii s fatranskými brusnicami	
200 g	<b>Jeleň „na divoko“</b>	17,50 €
7	korený steak , podávaný s čučoriedkovou omáčkou	
210 g	<b>Pochúťka DIANA – divinové variácie jeleň/diviak/ srnec</b>	19,50 €
1,7	na papardelách smotanovo-dubákovou omáčkou	

## SNACK

150 g 10,12	<b>Domáca jelenia klobása</b> podávaná s kyslou kapustou, horčicou, chrenom a chlebom	5,60 €
200 g 1, 3,10	<b>Tatarský biftek z hovädzej sviečovice</b> 12 ks hrianky, cesnak * Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.	14,90 €
500 g 7	<b>Zázrivské syrové nite</b>	11,90 €

## Detské menu

80 g	<b>Vyprážený kurací rezník s hranolkami , kompót</b> 1,3,7	4,50 €
80 g	<b>Vyprážený syr s hranolkami, kečup</b> 1,3,7	4,50 €
100 g	<b>Pappardelle s domácou paradajkovou omáčkou</b> 1,3,7	4,50 €
100 g	<b>Palacinka s nutellou a šľahačkou</b> 1,3,7	2,70 €

## Dezerty

160 g	<b>Domáce pirohy plnené čučoriedkami s orechovou posýpkou</b> 1,7,8	4,50 €
120 g	<b>Marhuľové palacinky s vanilkovou zmrzlinou a mandľovými lupienkami</b> 1,3,7,8	3,90 €
120 g	<b>Čokoládový fondán s mangovým sorbetom</b> 1,3,7	3,60 €
	Dezert podľa dennej ponuky	3,60 €

## Prílohy

200 g	<b>Zemiaky varené / opekané</b>	<b>1,80 €</b>
200 g	<b>Pučené zemiaky s cibuľkou a slaninkou</b>	<b>2,20 €</b>
160 g	<b>Dusená ryža</b>	<b>1,80 €</b>
200 g	<b>Zemiakové halušky 1,3</b>	<b>1,80 €</b>
160 g	<b>Žemľové knedlíčky 1,3,7</b>	<b>2,00 €</b>
200 g	<b>Zemiaková placka 1,3</b>	<b>2,50 €</b>
125 g	<b>Cestoviny pappardelle 1,3</b>	<b>2,00 €</b>
200 g	<b>Grilovaná zelenina s domácim pestom 8</b>	<b>3,20 €</b>
175 g	<b>Cesnaková bageta 1,7</b>	<b>2,50 €</b>
25 g	<b>Pečivo 1</b>	<b>0,30 €</b>
150 g	<b>Prílohové šaláty</b>	<b>2,50 €</b>
	<b>Miešaný šalát z čerstvej zeleniny</b>	
	<b>Mrkvový šalát s jabĺčkom</b>	
	<b>Paradajkový šalát s cibuľkou</b>	
	<b>Uhorkový šalát s octom</b>	

*Hmotnosť jedla uvádzame v surovom stave.*

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

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

*Príprava jedla trvá 25 minút.*

*Ceny sú platné od 1.12.2018*

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

## **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*