

Predjedlá

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

Polievky

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

Ľahké jedlá

350 g 1,3,4,7	Cézar šalát ľadový šalát, slaninka, cherry paradajky, parmezán, cézar dressing - kuracie prsia 1,50€/100g - losos 2,90€/100g	6,90 €
350 g 7,10	Divinový „Meat rukola šalát“ jelenia sviečkovica, rukolový šalát, cherry paradajky, parmezán, medovo-horčicový dressing	9,80 €
250 g 7, 10	Pappardelle aglio olio peperoncino čerstvé cestoviny s olivovým olejom, cesnakom, vňaťkou a chilli	7,50 €
300 g 7	Dubákové krémové rizoto s parmezánom	8,90 €
180 g 4,7,8	Losos na grilovanej zelenine grilovaný fileť s bylinkovým maslom a grilovanou zeleninou s domácim bazalkovým pestom	13,90 €

Hlavné jedlá

1,3,7,12	Domáce zemiakové halušky	5,90 €
350 g	- s bryndzou a restovanou slaninkou	
400g	- s kyslou kapustou a restovanou slaninkou	
200 g	Grilovaná pikantná krkovička	7,90 €
7, 10	na korení s cesnakom a čili, demiglance omáčka	
200 g	Kuracie prsia na grile	7,50 €
7	na domácej jemne pikantnej barbacue omáčke	
200 g	Bravčová panenka s pečeňou	8,90 €
7	steak s omáčkou z husacej pečene a šampiňónov	
200 g	Kačací steak sous vide	11,90 €
7	na čiernej moruši s portským vínom	
200 g	Hovädzí steak zo sviečkovice	15,90 €
7	na zeleninovom ragú so slaninkou, volské oko	

DIVINA z karpatských lesov

160 g/160 g	Divinový „guláš“ podávaný s domácou knedľou	8,40 €
1,3,7	marinované ragú na červenom víne so slivkovým džemom	
200 g / 150 g	Jelení burger s hranolkami	9,90 €
1,7	mäso, šalát, syr, cibuľa, paradajka, slanina, barbecue omáčka, mayo	
160 g	Diviak	10,90 €
7	podávaný na lesných hubách s medvedím cesnakom	
160 g	Srnec	12,90 €
7,11	v kruste zo semiačok na vínovej redukcii s fatranskými brusnicami	
200 g	Jeleň „na divoko“	17,50 €
7	korenený steak , podávaný s čučoriedkovou omáčkou	

SNACK

150 g 10,12	Domáca jelenia klobása podávaná s kyslou kapustou, horčicou, chrenom a chlebom	5,60 €
200 g 1, 3,10	Tatarský biftek z hovädzej sviečkovice 12 ks hrianky, cesnak * Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.	15,90 €
500 g 7	Zázrivské syrové nite	11,90 €

Detské menu

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

Dezerty

160 g 1,7,8	Domáce pirohy plnené čučoriedkami s makovou posýpkou	4,50 €
120 g 1,3,7,8	Palacinky „mascarpone“ s mascarpone krémom, javorovým sirupom a orechovou posýpkou	4,20 €
120 g 1,3,7	Čokoládový fondán s mangovým sorbetom	3,60 €
120 g	Domáci dezert podľa dennej ponuky	3,60 €

Prílohy

200 g	Zemiaky varené / opekané	2,00 €
200 g	Pučené zemiaky s cibuľkou a slaninkou	2,20 €
160 g	Dusená ryža	2,00 €
200 g	Zemiakové halušky 1,3	2,00 €
160 g	Žemľové knedlíčky 1,3,7	2,00 €
200 g	Zemiaková placka 1,3	2,50 €
125 g	Cestoviny pappardelle 1,3	2,00 €
250 g	Grilovaná zelenina s domácim pestom 8	3,70 €
175 g	Cesnaková bageta 1,7	2,50 €
25 g	Pečivo 1	0,30 €
200 g	Prílohové šaláty	2,70 €
	Miešaný šalát z čerstvej zeleniny	
	Mrkvový šalát s jabĺčkom	
	Paradajkový šalát s cibuľkou	
	Uhorkový šalát s octom	

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 1.7.2019

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