

Jedálny lístok • Menu • Speisekarte

Predjedlá • Starters • Vorspeisen

- 150g *NEW* Provensálsky šalát s chrumkavými guľičkami z husacej pečene
„Provencal“ Salad with crisp balls made of goose liver
Provencersalat mit knusprigen Gänseleberkugeln
360,- SK/11.95 EUR
- 75g Marinované mušle Svätého Jakuba, podávané na lyonský spôsob so zeleným šalátom
Marinated Saint Jack mussels served in Lyonnaise style with crisp green salad
Marinierte Jakobmuscheln Lyoner Art mit grünem Salat
450,- SK/14.94 EUR
- 80g *Favourite* Domáci marinovaný losos so zeleným šalátom a zázvorovým dressingom
Marinated salmon with green salad and ginger dressing
Hausgemachter Lachs mit Grünem Salat und Ingwerdressing
260,- SK/8.63 EUR
- 80g Zverinová paštéta s brusnicami, rôsolom z lesného ovocia, šalátom valeriána a malinovým octom
Venison paté with cranberries, woodland fruit jelly, valerian salad and raspberry vinegar
Wildpastete mit Preiselbeeren Waldbeeren-Gelee, Feldsalat und Himbeeressig
180,- SK/5.97 EUR
- 200g *Favourite* Zelený šalát prevoňaný citrónovým olejom s husacou pečťou, grilovanými gaštanmi a hříbikmi
Green salad with lemon oil, goose liver, grilled chestnuts and mushrooms
Grüner Salat mit Zitronenöl, Gänseleber, gegrillte Maronen und Pilzen
349,- SK/11.58 EUR
- 150g Grilovaný baklažán prekladaný paradajkami, zapečený s kozím syrom, šalát z rukoly dochutený orechovým olejom a píniovými orieškami
Grilled aubergine and tomatoes roasted with goat cheese, rocket salad flavoured with nut oil and pine-nuts
Gegrillte Aubergine und Tomaten gratiniert mit dem Ziegenkäse, Salat mit Nussöl und Pinienkerne
189,- SK/6.27 EUR

55g Grilované prepeličie stehná so smotanovo-šalotkovým rizotom
NEW Grilled legs of quails with cream-shalot risotto
 Gegrillte Wachtenkeulen mit Sahne-Schalottenrisotto
 179,85Sk/5.97EUR

Polievky • Soups • Suppen

0,22l „Bouillon“ z perličky s lahodnými macesovými haluškami
 Guinea-hen Bouillon with meat and gnocchi made of maces
 Perlhuhnbouillon mit Matzenockerln 250,- Sk/8.30EUR

NEW 0,22l Krém z cukety s hluzovkou a pistáciovým olejom
 Courgettes crème with truffles and pistachio oil
 Zucchini creme mit Trüffeln und Pistazienöl 150,- Sk/4.98EUR

Favourite 0,22l Dubáková polievka na kyslo s guličkami z odpaľovaného cesta
 Cepes soup with balls of choux pastry
 Sauere Suppe aus Steinpilzen mit Kugeln aus Brandteig 190,- Sk/6.31EUR

Ryby • Fish • Fisch

NEW 200g Grilované mušle Svätého Jakuba, plnené hluzovkou, pyré z topinamburov, hluzovkové jus
 Grilled Saint Jack mussels filled with truffles, Jerusalem artichokes purée and truffles "jus"
 Gegrillte Jacobmuscheln gefüllt mit Trüffeln, Topinamburspüree und Trüffeln „Jus“
 700,-Sk/23.24EUR

NEW 150g Pošírovaná treska s tatarákom z mušlí Svätého Jakuba, mrkvové pyré
 Fillet of cod with Saint Jack mussels, carrot purée
 Stockfisch mit Jacobmuscheln, Karottenpüree
 360,-Sk/11.95EUR

200g Medium steak z tuniaka obložený ružičkovým kelom a zemiakmi „parisian“, s omáčkou z
 čerstvých paradajok a kapary
 Medium steak of Tuna with Brussels sprouts and Parisian potatoes, with fresh tomatoes
 and caper sauce
 Medium Tunfischsteak mit Rosenkohl und Kartoffeln „Parisian“, mit frische Tomaten und
 Kapern Sauce 529,-Sk/17.56EUR

150g Steak z lososa s mladou špargľou a omáčkou z kaviáru divého lososa
 Steak of salmon with baby asparagus and sauce of wild salmon caviar
 Lachssteak mit jungem Spargel und Sauce vom Kaviar aus wilden Lachs
 559,- Sk/18.56EUR

- 170g Zubáč na grile s artičokovým pyrém a grilovaným čiernym koreňom v pancete
NEW Grilled pikeperch with artichokes purée, grilled black salsify in pancetta
 Ge grillter Zander mit Artischockenpurée, ge grillte Schwarzwurzeln im „Panzetta“
 430,80 SK/14.30 EUR

Zverina • Game • Wild

- 200g Grilovaná perlička ochutená s „Foie Gras“ s hľuzovkovou omáčkou a zemiakovými šiškami
 Grilled Guinea-hen with „Foie Gras“ flavour with truffle sauce and potato-fritters
 Perlhuhn mit „Foie Gras“ Geschmack, Trüffelnsauce und Kartoffel-Beignets
 539,- SK/17.89 EUR
- 100g Vyprážené prsia z prepelice plnené husacou pečeňou, špenát na masle a pyrém z topinamburov
NEW Fried breasts of quail filled with goose liver, spinach, Jerusalem artichokes purée
 Gebackene Wachtelnbrüsten gefüllt mit dem Gänseleber, Spinat, Topinamburspurée
 319,34 SK/10.60 EUR
- 150g Srncie medailóniky s hustou hubovou omáčkou a hubovou tartalette
 Roe buck medallions with rich mushroom sauce and mushroom tartalette
 Rehmedaillons mit dicker Pilzsauce und Pilztartalette
 590,- SK/19.58 EUR
- 150g Jelení steak s kyslou dubákovou omáčkou, zml'ový muffin
Favourite Deer steak with sour cep (mushroom) sauce, muffin of roll
 Hirschsteak mit saurer Steinpilzsauce, Semmelmuffin
 590,- SK/19.58 EUR
- 150g Jelení steak s restovanými zemiakmi a dymovou omáčkou
 Red deer steak with potatoes baked with onion and spinach and smoke sauce
 Hirschsteak mit Röstkartoffeln und Rauchsauce
 549,- SK/18.22 EUR
- 150g Medailóniky z diviaka pečené s medovo - horčicovou glazúrou, s dvojfarebnou zeleninou
 juliene, mladým špenátom, fazulkami, krémom Chardonnay a zemiakovou tortičkou
 Medallions of wild boar roasted with honey-mustard glaze, with two-coloured Julienne
 vegetable, young spinach, French beans, chardonnay cream and potato cake
 Wildschweinmedaillons gebacken mit Honig-Senf-Glasur, mit zweifarbigen
 Gemüse „Julienne“, jungem Spinat, Bohnen, Chardonnay - Sahne und Kartoffeltörtchen
 450,- SK/14.94 EUR

- Favourite* 150g *Medailóniky z daniela s oravskou slaninkou, šalotkou a omáčkou crème de cassis, zemiakové rolky*
Fallow-deer medallions with "Orava" bacon, shallot and crème de cassis, potato rolls
Damhirschmedaillons mit „Orava“ Speck, Schalotte und „Crème de cassis“, Kartoffelröllchen
- 499,- Sk/16.56 EUR

Ostatné jedlá • Other dishes • Sonstige Speisen

- 150g *Kurací steak plnený syrom Plesnivec, smotanová omáčka z Dijonskej horčice a pažitky, dusená zelenina*
Chicken steak filled with "Plesnivec" cheese, cream sauce with Dijon mustard and chive, stewed vegetable
Hühnersteak gefüllt mit Schimmellkäse „Plesnivec“, Sahnesauce aus „Dijon“ Senf und Schnittlauch, gedünstetes Gemüse
- 370,- Sk/12.28 EUR
- 150g *Plnené kuracie prsia s husacou pečňou, sherry omáčkou a jazmínovou ryžou s pomarančovou kôrou a hrozičkami*
Stuffed chicken breast with goose liver, sherry sauce and jasmine rice with orange peel and raisings
Gefüllte Hühnerbrust mit Gänseleber, Sherry-Sauce und Jasminereis mit Orangekruste und Rosinen
- 350,- Sk/11.62 EUR
- NEW* 300g *Kukurličné kuriatko so šalviou, zemiaky zapečené s dubákmi, dusená zeleninka*
Sweet corn chicken with sage, potatoes au gratin with cepes, stewed vegetable
Mais-Hühnchen mit Salbei, überbackene Kartoffeln mit Steinpilze, gedünstete Gemüse
- 512,14 Sk/17 EUR
- Favourite* 200g *Bravčová panenka plnená camembertom, zemiakové plátky s mrkvou a tymianom*
Pork sirloin filled with Camembert, potato slices with carrot and thyme
Schweinelendenbraten gefüllt mit Camembert, Kartoffelblatt mit Karotte und Thymian
- 475,- Sk/15.77 EUR
- 150g *Bravčová panenka s hluzovkovou omáčkou a zemiakovo hubovými vežičkami*
Pork sirloin with truffle sauce and potato-mushroom rolls
Schweinelendenbraten mit Trüffelsauce und Kartoffel-Pilzen Turm
- 540,- Sk/17.92 EUR

300g *Steak z hovädzej roštenky s mladou dusenou zeleninou a fritovaným čiernym koreňom, zapekané zemiaky so smotanou*
Double sirloin steak with stewed vegetable and fried black root, roast potatoes with cream
Steak aus Rinderrostbraten mit jungem Gemüse und frittierter Schwarzwurzel, gratinierte Sahnekartoffeln

650,-SK/21.58 EUR

200g *Beefsteak na omáčke z korenia štyroch farieb, zemiakové peniažteky s mrkvou a tymianom*
Beefsteak with four colour pepper sauce, potato slices with carrot and thyme
Rindsteak auf Sauce von Vier Farben Wurzel, Kartoffelblatt mit Karotte und Thymian

750,- SK/24.90 EUR

Favourite 200g *Beefsteak s „Foie Gras“, s mladou zeleninkou a omáčkou z červeného vína*
Beefsteak with “Foie Gras”, with young vegetable and red wine sauce
Rindsteak mit „Foie Gras“, mit Jungengemüse und Rotweinsauce

759,- SK/25.19 EUR

Bezmäsité jedlá • Meatless dishes • Fleischlose Speisen

300g *Zeleninový fricot*
Vegetable „fricot“
Gemüse „Fricot“

260,-SK/8.63 EUR

300g *Rizoto z húb a sušených paradajok s parmezánom a arómou tymianu v čakankových pukoch so sezamovým olejom*
Mushroom risotto with sun-dried tomatoes with parmesan and thyme smell in chicory sprout with sesame oil
Risotto aus Pilzen und Trockentomaten mit Parmesan und Thymianaroma in Zichorieknospen mit Sesamöl

350,- SK/11.62 EUR

300g *Penne s kúriatkami, zeleninou „Julien“ a listovým špenátom*
Penne with mushrooms, vegetable “Julien” and fresh spinach
Penne mit Eierschwämmchen, Gemüse „Julien“ und frischem Spinat

260,-SK/8.63 EUR

Detské jedlá s prekvapením • Children dishes with surprise • Speisen für Kinder mit Überraschung

100g *Kurací steak s bylinkami, zemiakovými súdočkami, broskyňový kompót*
Chicken steak with herbs, Boiled potato barrels, stewed peaches
Hühnersteak mit Kräutern, gekochten Kartoffelnfässchen, Pfirsichkompott

199,- SK/6.61 EUR

100g *Morčacie prsia vyprážené v tempurovo – sezamovom cestíčku s brusnicovou omáčkou, zemiakové hranolčky*
Fired turkey breast in Tempura, with cranberries sauce, pommes-frites
Gebäckene Putenbrust im Tempura-Teig mit Preiselbeeren, Pommes Frites

219,- SK/7.27 EUR

Prílohy • Side dishes • Beilagen

150g *Grilovaná zelenina*
Grilled vegetables
Gegrillte Gemüse

75,- SK/2.49 EUR

150g *Zemiaky „Parisien“*
Potatoes “Parisian”
Kartoffeln „Parisien“

49,- SK/1.63 EUR

200g *Zapekané zemiaky so smotanou*
Roast potatoes with cream
Überbackene Sahnekartoffeln

79,- SK/2.62 EUR

150g *Dusená ryža*
Boiled rice
Gedunsteter Reis

30,- SK/1.00 EUR

Šaláty • Salads • Salate

100g *Zelený listový šalát s francúzskym dressingom*
Green salad with French dressing
Grüner Kopfsalat mit Französischem Dressing

120,- SK/3.98 EUR

200g *Miešaná čerstvá zelenina podľa aktuálnej ponuky*
Mixed fresh vegetable according to the actual offer
Gemischte frische Gemüse nach dem Angebot

94,- SK/3.12 EUR

Dezerty ● Desserts ● Desserts

- 80g Čokoládový nugát s coulisom z manga a malín, vanilková zmrzlina
Chocolate nougat with coulis of mango and raspberry, vanilla ice cream
Schookoladennougat mit Coulis aus Mango und Himbeeren, Vanilleeis 190,- Sk/6.31 EUR
- NEW** 100g Gaštanový krém prekladaný plátkami čokolády s karamelovým sorbetom
Chestnuts-crème with slices of chocolate and caramel sorbet
Maronen-Creme mit Schookoladenschnitten und Karamelsorbet 150,- Sk/4.98 EUR
- NEW** 100g Orišková pusinka s vanilkovým krémom, čerstvými jahodami, grepom, jahodový sorbet
Hazelnut cake with vanilla – crème, fresh strawberries, grapefruit, strawberry sorbet
Haselnusskuchen mit Vanille-Creme, frische Erdbeeren, Grapefruit, Erdbeerensorbet 150,- Sk/4.98 EUR
- NEW** 100g Vanilková tortička s parížskym krémom, višňami a šľahačkou, višňový sorbet
Vanilla tartlet with chocolate-crème, cherry and whipped cream, cherry sorbet
Vanille-Törtchen mit Schookoladen-Creme, Sauerkirschen und Sahne, Sauerkirschensorbet 150,- Sk/4.98 EUR
- 100g Čoko zázrak s limetkovo-mäťovým sorbetom a banánovým coulis
Choco miracle with lime-mint sorbet and banana coulis
Schookoladene Feinkost mit Limette-Minze Sorbet und Bananacoulis 150,- Sk/4.98 EUR

Konverzný kurz/Conversion Rate/Konversionskurs: 1 EUR = 30,1260 SKK

Cena v SKK je len informatívna z dôvodu zavedenia eura v SR. Rates in SKK are only informative in regards to the introduction of Euro in Slovakia. Die Preise in SKK sind nur informativ wegen der Anwendung des Euro in der Slowakei.

Prajeme vám dobrú chuť a príjemné posedenie v Apollo Hoteli.

Jedálny lístok je platný od 03.08.2009. Váha mäsa je uvedená v surovom stave.

Prevádzkový riaditeľ: Ivan Radocha

Ceny kalkulovala: Soňa Belanská

Jedlá zostavil a pripravuje: Šéfkuchár Peter Hoffmann s kolektívom kuchárov

We wish you a pleasant meal and enjoyable stay at the Apollo Hotel.

Menu is valid from 3rd August 2009. The given weight of the meat is before cooking.

Food & Beverages manager: Ivan Radocha

Prices compiled by: Soňa Belanská

Menu compiled and prepared by: Chef Peter Hoffmann and his team

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und angenehme Plauderstündchen im Apollo Hotel.

Die Speisekarte ist ab 03.08.2009 gültig. Das Fleischgewicht ist im Rohzustand angeführt.

Betriebsdirektor: Ivan Radocha

Die Preise kalkuliert: Soňa Belanská

Die Gerichte hat zusammengestellt und vorbereitet: Chefkoch Peter Hoffmann mit dem Kollektiv von Küche