

Jedálny lístok • Menu

Studené predjedlá • Cold starters



100g Mozzarella caprese s bazalkovým pestom a rukolou
Mozzarella caprese salad with basil pesto and rocket
A: 7, 8 7,50 €



70g Zverinová paštéta s brusnicovo - zázvorovou omáčkou
Venison pâté with cranberry and ginger sauce
A: 7 5,50 €

80g Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice s hriankami
Tartar beefsteak with toasts
A: 1, 3, 10 11,90 €

Konzumácia tatárskeho bifteku sa neodporúča deťom, tehotným a dojčiacim ženám či osobám s oslabenou imunitou.

Polievky • Soups



0,25l Slepačí vývar s domácimi rezancami, zeleninou a pečefňovými haluškami
Chicken broth with homemade noodles, vegetable and small liver dumplings
A: 1, 3, 9 4,50 €



0,25 l Paradajková polievka s bazalkou a parmezánom
Tomato soup with basil and grated Parmesan cheese
A: 7 4,50 €



0,25 l Hubový krém so zemiakovým chipsom
Cream of mushroom soup with potato chips
A: 7 4,50 €

Teplé predjedlá • Hot starters

 New

100g Grilované krevety s rukolou a citrónovým krémom, jemne pikantný dip

Grilled prawns with rocket served with lemon cream sauce
and slightly spicy dip

A: 2, 3

10,80 €

Šaláty • Salads

250g Šalát zo sójových klíčkov s baby špenátom, grilovaný syr halloumi
a cherry paradajky, balsamicový dresing

Baby spinach and soybean sprout salad, grilled halloumi cheese,
cherry tomatoes, balsamico dressing

A: 6, 7

11,50 €

 New

250g Cviklovo-rukolový šalát so syrom Feta a zelenou sójou

Beetroot and rocket salad with feta and green soybeans

A: 6,7

10,50 €



250g Listový šalát s kuracím mäsom, krutónmi, parmezánom, cherry paradajkami
a cézar dresingom

Leaf lettuce with chicken slices, croutons, Parmesan cheese,
cherry tomatoes and Caesar dressing

A: 1, 3, 4, 7, 10

9,90 €

Mäso a ryby • meats and Fishes

 New

150g Zubáč na grile, hráškové pyrė, zemiaková kroketa, omáčka z riečnych rakov

Grilled zander, pea purée, potato croquette, crayfish sauce

A: 1, 3, 4, 7

16,50 €



150g Grilovaný losos s limetkovou omáčkou, maslová zelenina a baby zemiaky
Grilled salmon served with lime sauce, buttered vegetables and boiled baby potatoes
A: 4, 7 17,90 €



180g Šťavnaté kuracie prsia, hráškové pyrė, pečené baby zemiaky, bylinková omáčka
Juicy chicken breast served with pea purée and roast baby potatoes, herb sauce
A: 7 12,50 €



180g Kačacie prsia na grile, maslové zemiakové knedličky s chrumkavou cibul'kou, omáčka z koňaku a melasy
Grilled duck breast, buttered potato dumplings with crunchy onions, cognac-molasses sauce
A: 1, 3, 7 14,90 €



180g Bravčová panenka s omáčkou z húb Nameko, glazovaná cvikla, pepitky z červenej šošovice (bezlepková cestovina)
Pork tenderloin with Nameko mushroom sauce and glazed beetroot served with red lentil pasta (gluten-free pasta)
A: 7 14,90 €



200g Vyprázaný bravčový rezeň XL, zemiakový šalát s pažitkou
Extra large fried breaded pork escalope, potato salad with chive
A: 1, 3, 7, 10 11,50 €



150g Pečené srnčie stehno so šipkovou omáčkou, domáce zemiakové šúl'ance, sezam a pečené jabl'čko
Roasted deer leg in rosehip sauce, homemade potato gnocchi, sesame and roasted apple
A: 1, 3, 7, 11 16,90 €

150g Dančie medailóniky s restovaným kelom, zemiakovou štrúdl'ou a ríbezľovou omáčkou
Venison /fallow-deer/ medallions served with roasted savoy cabbage, potato strudel and currant sauce
A: 1, 3, 7 22,90 €

450g Burger Apollo (domáca žemľa, hov.mäso, cheddar, karamelová cibuľa, slanina, uhorka, paradajka, šalát), hranolčeky
Apollo burger / homemade bun, lean beef, Cheddar cheese, caramel onion, bacon, gherkin, tomato, lettuce/ , French fries
A: 1, 3, 7, 10 11,90 €

200g Steak z hovädzej sviečkovice s pfeffer omáčkou , restované zemiaky na cibuľke, grilovaná kukurica
Beef tenderloin steak with peppercorn sauce, roasted potatoes and onions, grilled corn
A: 7, 9 24,90 €

180g Gyros Apollo (bravčove mäso, zeleninový šalát), hranolky, pita chlieb
Homemade pork gyros, vegetable salad, French fries, pia bread
A: 1, 3, 7, 10 9,90 €



180g Jelení guláš, slaninové knedličky, červená cibuľa
Deer meat /venison goulash served with bacon dumplings, red onions
A: 1, 3, 7 9,50 €



200g Teľací Rib Eye steak s omáčkou z červeného korenia, grilovaná zelenina a baby zemiaky
Veal rib eye steak with red peppercorn sauce, grilled vegetables and baby potatoes
A: 7 23,50 €

Bezmäsité jedlá a cestoviny • Meatless dishes and pasta



300g Krémové hubové rizoto so sušenými paradajkami a čakankou
Creamy mushroom risotto with dried tomatoes and chicory
A: 7 8,50 €



300g Pepitky z červenej šošovice (bezlepková cestovina) so zeleninou julienne, zelené sojové bôby
Red lentil pasta (gluten-free pasta) with Julienne vegetables and green soybeans
A: 6, 7 9,90 €



- 300g Čerstvé domáce špagety carbonara so slaninovým chipsom
Homemade fresh spaghetti alla carbonara with crisp bacon bits
A: 1, 3, 7 8,90 €

Detské jedlá • Children dishes

- 100g Kurací steak s ryžou a marhuľovým kompótom
Grilled chicken steak served with rice and apricot compote
A: 7, 9 5,50 €
- 100g Vyprážené kuracie prsia s hranolkami
Fried breaded chicken breast served with French fries
A: 1, 3, 7 5,50 €

Dezerty • Desserts



- 100g Čučoriedkové pirohy s orechami a makom
Blackberry turnovers sprinkled with ground nuts and poppy seed
A: 1, 3, 7, 8 6,50 €



- 100g Domáca višňovo-maková štrúdl'a s ťahaného cesta, šľahačka
Homemade wild cherry and poppy seed strudel (made from paper-thin strudel dough), whipped cream
A: 1, 3, 7 5,50 €

- 100g Medovo-karamelový rez s pečenými orechami a malinovým sorbetom
Honey caramel cake with roasted nuts and raspberry sorbet
A: 1, 3, 7, 8 5,00 €



- 150g Právě Talianske tiramisu
Authentic Italian tiramisu
A: 1, 3, 7, 8 4,90 €

Prajeme vám dobrú chuť a príjemné posedenie v Apollo Hoteli.
We wish you a pleasant meal and enjoyable stay at the Apollo Hotel.

Jedálny lístok je platný od 14.4.2022. Váha mäsa je uvedená v surovom stave.
Posledné objednávky menu sú možné najneskôr 20 minút pred zatvorením
reštaurácie. Ďakujeme za pochopenie.

Prevádzkový riaditeľ: Eugen Pastierik

Ceny kalkulovala: Daniela Sedláková

Jedlá zostavil a pripravuje: šéfkuchár Peter Václavík s kolektívom kuchárov

Menu is valid from 14.4.2022. The given weight of the meat is before cooking. Last
menu orders are possible at least 20 minutes before closing the restaurant. Thank you
for understanding.

Food & Beverages Manager: Eugen Pastierik

Prices compiled by: Daniela Sedláková

Menu compiled and prepared by: Headchef Peter Václavík and his team






Alergény sú označené pri každom jedle písmenom „A“.

Allergens contained in each meal are labelled by letter „A“.

- 1 – obilniny obsahujúce lepok/cereals containing gluten
- 2 – kôrovce a výrobky z nich /crustacea and crustaceous products
- 3 – vajcia a výrobky z nich / eggs and egg products
- 4 – ryby a výrobky z nich / fish and fish products
- 5 – arašidy a výrobky z nich /peanuts and peanut products
- 6 – sójové zrná a výrobky z nich /soya beans and soya products
- 7 – mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy / milk and milk products including lactose
- 8 – **orechy**: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské a para orechy, kešu, pistácie/ **nuts**: almonds, hazel nuts, walnuts, macadamia nuts, pecan nuts, queensland nuts, Brazilian nuts, cashew, pistachio
- 9 – zeler a výrobky z neho / celery and celery products
- 10 – horčica a výrobky z nej /mustard and mustard products
- 11 – sezamové semená a výrobky z nich /sesam seeds and sesam products
- 12 – oxid siričitý a siričitany /sulphur dioxide and sulfite
- 13 – vlčí bôb a výrobky z neho / blue peas and blue pea products
- 14 – mäkkýše a výrobky z nich / shellfish and shellfish products

„slovenský chov“ – garantujeme hydinové mäso výlučne zo slovenského chovu

Piktogramy / Pictograms

-  - Novinka / New speciality
-  - Dlhodobo obľúbená špecialita /Long time popular speciality
-  - Odporúčané šéfkuchárom / Recommended by the chef