



à la carte

Vitajte v reštaurácii Business hotela **ASTRUM Laus** ****

Náš à la carte sa inšpiruje svetovými kulinárskymi trendmi a ponúka zážitok z modernej gastronómie s prvkami molekulárnej kuchyne.

Pre gurmánov odporúčame jedinečné degustačné a zážitkové menu na objednávku, šité na mieru pri konzultácii priamo so šéfkuchárom hotela.

STUDENÉ PREDJEDLÁ

- 80g Jemné carpaccio z hovädzej sviečkovice s malým rukolovým šalátikom preliate olivovým olejom extra virgin a posypané hoblinami parmezánu, bagetka /1,3,7/ **10,50€**
- 50g Kačacia paštéta, brusnicová omáčka, pečivo /1,3,7,8/ **7,70€**

TEPLÉ PREDJEDLÁ

- 50g Ragú z dubákov a šalotky s grilovanou kačacou pečeňou Foie gras a opečenou červenou cibuľou, bagetka /1,3,7/ **7,70€**
- 60g Grilovaný údený oštiepok, teplé zeleninové relíchie, lístočky rukoly, medovo- horčicový preliv z pommery horčice /7,10/ **5,00€**

POLIEVKY

- 0,25l Silný slepačí vývar s vaječnými niťovkami, koreňovou zeleninou, slepačím mäsom a petržlenovou vňaťou /1,3,7,9/ **2,60€**
- 0,25l Paradajková polievka s farebnými olivami a slzičkou Crème fraîche posypaná strúhaným parmezánom /7/ **3,20€**

ŠALÁTY

- 250g Miešaný listový šalát so sušenými paradajkami a olivami, grilovaným syrom Halloumi, kôprovou majonézou a červenou cibuľou, podávaný s pečeným chlebom pita /3,7/ **8,80€**



250g	Rímsky šalát dochutený domácim dresingom Caesar s grilovanými kuracími kúskami, čerstvou hriankou a hoblinami parmezánu /1,3,7 /	9,70€
250g	Rímsky šalát dochutený domácim dresingom Caesar s grilovanými tigrími krevetami na bylinkovom masle, čerstvou hriankou a hoblinami parmezánu /1,2,3,7/	14,80€
150g	Uhorkový šalát s cibuľkou a drveným korením	3,50€
150g	Sezónny miešaný šalát	3,60€

RYBY A PLODY MORA

150g	Pečený filet zo zubáča na masle s morskou soľou na grilovanej zelenine s fava fazuľou zdobený filetom pečeného citrusu /4/	18,90€
200g	Grilovaný filet z lososa, holandská omáčka so sépiovými špagetami a restovaná novozélandská mušľa /1,2,3,4,7,14/	15,80€

HYDINA

150g	Kurací závitok plnený syrom, baby špenátom a orieškami v schwarzwaldskej šunke, polentová kaša s maslom, tymiánová omáčka /7,8/	11,10€
200g	Kačacie prsia Barbarie konfitované v kačacom tuku, glazované gaštany s medom, viedenská knedľa, pomarančovo -cviklová redukcia s portským vínom /1,3,7,12/	15,00€

DIVINA

100g	Pečené medailóniky z danielieho chrbta, nakladaná cibuľa perlovka glazovaná v javorovom sirupe a ríbezl'ovo-perníková omáčka, zemiakové rōsti /1,3,7/	13,60€
------	---	---------------



HOVÄDZIE A TELACIE MÄSO

- | | | |
|------|--|--------|
| 150g | Pikantné plátky z hovädzej sviečkovice s jemne pikantnou omáčkou z cesnaku a dijónskej horčice so zemiakovými röstami / 1,10/ | 18,80€ |
| 200g | Viedenský teľací rezeň z mliečneho teliatka, vyprážené steakové hranolky, hranolky, grilovaný plátok citróna a sterilizovaný brusnicový kompót /1,3,7/ | 19,60€ |

BRAVČOVÉ MÄSO

- | | | |
|------|---|--------|
| 150g | Pomaly pečený chrbát z mladého prasiatka marinovaného v mede a rasci, dusená biela cibuľa s karamelom, tlačené paprikáš zemiaky /7/ | 12,00€ |
| 150g | V celku pečená bravčová panenka s farebným korením, dusené dubáky na cesnaku, hrubé slíže s bryndzovou omáčkou a pažitkou, slaninový chips /1,3,7 / | 10,00€ |

BEZMÄSITÉ JEDLÁ

- | | | |
|------|---|-------|
| 300g | Celozrnné špagety s restovanou koreňovou zeleninou a maslovou tekvicou na olivovom oleji s chilli papričkou, tofu a baby špenátom /1,3,6,7/ | 7,00€ |
| 300g | Dubákové ragú s mladou cibuľkou v bešamelovej omáčke so špeclami zagratinované s parmezánom, konfitované cherry paradajky /1,3,7/ | 7,50€ |



STEAKOVÁ KARTA

200g	Steak z hovädzej sviečkovice	22,50€
200g	Grilované plátky z hovädzej sviečkovice	22,50€
250g	Rib eye steak	17,50€
300g	Grilované rezy z kuracích prs	9,00€
250g	Steak z bravčovej panenky	9,50€
200g	Steak z nórskeho lososa /4/	13,80€

OMÁČKY

0,1l	Omáčka s kúskami foie gras /1/	3,80€
0,1l	Omáčka teľací jus /1/	2,30€
0,1l	Omáčka na zelenom korení /1,7/	2,30€
0,1l	Ostrá paradajková omáčka s chilli a ananásom /1/	2,30€
0,1l	Omáčka z lesných húb /1,7/	2,80€



PRÍLOHY

200g	Steakové hranolky	2,50€
200g	Americké zemiaky	1,80€
200g	Gurmánske varené zemiaky /7/	1,80€
200g	Opekané baby zemiaky s rukolou a slaninkou	2,50€
200g	Grilované šampiňóny na masle a cesnaku /7/	2,50€
200g	Gratinovaná mediteránska zelenina /7/	3,30€
200g	Zelené fazuľové lusky na masle a cesnaku /7/	2,50€
200g	Vyprážené cibuľové krúžky /1,3,7/	3,20€

DEZERTY

70g	Pečená tortička z belgickej 72% čokolády s flambovaným ovocným ragú z lesného ovocia /1,3,7/	4,30€
70g	Palacinka „Gundel“ s orechovou náplňou a čokoládovým mousse /1,3,7,8/	4,70€
70g	Citrónovo – tavrohová pena s jahodovým coulis, mäta /1,3,7,8/	4,20€
100g	Syrový tanier – výber zahraničných syrov /7,8 /	7,90€
100g	Mix talianskych salám, olivy, sušené paradajky, rukola s hoblinkami parmezánu /7/	7,60€



ALERGÉNY

1. Obilniny obsahujúce lepok (pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kanut a ich odrody)
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
8. Orechy (mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské orechy a výrobky z nich)
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 10mg/l alebo 10mg/kg
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z neho

Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.

**DOBRÚ CHUŤ A PRÍJEMNÝ GASTRONOMICKÝ ZÁŽITOK A VÁM
ŽELÁ PERSONÁL BUSINESS HOTELA ASTRUM LAUS******

Jedálny lístok je platný od 1.5.2019
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
V cene jedál je zahrnutá 20% daň z pridanej hodnoty

À la carte menu zostavili Executive Chef Ladislav Zajac a Sous Chef Roman Cintula
Business hotela ASTRUM Laus****