



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 šefkuchárom hotela.

STUDENÉ PREDJEDLÁ

50g Líčka z morského čerta pripravené sous vide s kôprom, ľahký zemiakový šalát, nakladaná čerstvá redkovka, bagetka /1,3,4,7/

8,80€

80g Jemné carpaccio z hovädzej sviečkovice s malým rukolovým šalátikom preliate citrónovým olejom a posypané hoblinami parmezánu, bagetka /7/

10,50€

80g Terinka z husacej pečene Foie Gras s cibuľovou marmeládou a toastom z tmavého snečnicového chleba a želé z ľadového vína /1,3,7/

7,60€

TEPLÉ PREDJEDLÁ

80g Jemné smotanové ragú z miešaných húb a cibule so šunkovým knedlíkom a čerstvou žeruchou /1,3,7/

4,80€

80g Tortička z plundrového cesta so zeleninou ratatouille a grilovanou tigrou krevetou, lupienkami parmezánu a lístočkami baby špenátu /1,2,3,7/

10,20€

80g Grilovaný hermelín v orechovej kruste s cibuľovo-brusnicovou marmeládou, balzamikovou redukciovou a čerstvou rukolou, bagetka /1,3,7,8/

5,80€

POLIEVKY

0,25l Silný slepačí vývar s vaječnými nífovkami, zeleninou julienne a slepačím mäsom s petržlenovou vňaťou /1,3,9/

2,50€

0,25l Cviklová krémová polievka s čerstvým chrenom a mrveničkou z kozieho syra Chervé s fritovanou rukolou /7/

3,80€

0,25l Paradajková polievka s farebnými olivami a slzičkou Crème fraîche, posypaná strúhaným parmezánom /7/

3,20€



ŠALÁTY

250g Miešaný listový šalát s farebnými cherry paradajkami a grilovaným kozím syrom Chervé s tortilovými chipsami, praženými píniovými orieškami a tekvicovým olejom /1,3,7,8/

8,00€

250g Ladový šalát dochutený domácim dresingom Caesar s grilovanými kuracími kúskami, čerstvou hriankou a hoblinami parmezánu /1,3,7/

8,50€

150g Paprikovo-paradajkový šalát s červenou cibuľou

2,50€

150g Sezónny miešaný šalát

2,50€

RYBY A PLODY MORA

200g Pečený filet morského vlka na bylinkovom masle s morskou soľou na mediteránskej zelenine, zdobený plátkom pečenej limetky /4,7/

15,80€

200g Grilovaný steak z tuniaka, ragú z baby špenátu, cesnaku a smotany, tlačené fialové zemiaky Violet, grilovaný plátok citróna /4,7/

28,50€

200g Grilované tigrie krevety na olivovom oleji s plátkami cesnaku, petržlenovou vňaťou a bielym vínom Chardonnay na cestovinách pappardelle /1,2,3,7/

17,90€

200g Grilovaný filet z lososa na rizote s kúskami žltej repy a sedano zeleru s redukciou z červenej repy a parmezánovými chipsami /4,7,9/

16,70€

HYDINA

200g Pošírovaný kurací závitok plnený ananásom a chilli, podávaný s fritovanými plátkami sladkých zemiakov, omáčka telací jus /7/

10,30€

200g Kačacie prsia Barbarie pečené do ružova, červená cibuľa sous vide, zemiaková kaša s maslom a smotanová jus omáčka /1,3/

14,40€



DIVINA

150g Pečené medailóniky z zelenej sviečkovice, perníková omáčka, polentová kaša s maslom a stonkovým zelerom, pečená baby cvikla /1,7,9/

20,50€

150g Chrbát z diviaka sous vide s omáčkou z čierneho piva, ružičkovým kelom a slaninkou, vyprážené zemiakové krokety /1,3/

16,40€

HOVÄDZIE A TEĽACIE MÄSO

150g Pikantné plátky z hovädzej sviečkovice s jemne pikantnou omáčkou z cesnaku a dijónskej horčice so zemiakovými plackami /1,3,7,10/

19,50€

150g Rezančeky z teľacej sviečkovice a ragú z červenej fazule, choriza a drvených paradajok s bazalkou, dusená divoká ryža

16,80€

200g Viedenský teľací rezeň z mliečneho teliatka, vyprážené steakové hranolky, grilovaný plátok citróna a sterilizovaný brusnicový kompót /1,3,7/

19,60€

BRAVČOVÉ MÄSO

300g Grilovaná bravčová kotleta preložená s prosciuttom a sušenou paradajkou zagratinovaná syrom hermelín, pečený zemiak Violet v alobale so slaninkou a cesnakovým dresingom /7/

12,50€

150g Plnená bravčová panenka s kuriatkami a cibuľkou, slaninovým chipsom a tekvicovo-feniklovými gnocchi so smotanou /1,3,7/

9,70€



BEZMÄSITÉ JEDLÁ

250g Trofie s restovanými mušľami, cesnakom a pažitkou v paradajkovo-smotanovej omáčke zagratinované so strúhaným parmezánom /1,3,7,14/

8,00€

250g Špagety s kúskami červenej papriky, šalotky, chilli papričky na olivovom oleji s rukolou posypané parmezánom /1,3,7/

6,50€

250g Špenátové tagliatelle s omáčkou z gorgonzoly, opečeným prosciuttom a šalátom pak choi posypané opraženými lieskovými orechmi /1,3,7,8/

8,50€

STEAKOVÁ KARTA

1000g Chateaubriand /hovädzia sviečková, dusená zelenina na masle, grilované šampiňóny, zelená fazuľka na slanine, dusená ryža, krokety, americké zemiaky, omáčka teľací jus, omáčka na zelenom korení, omáčka mangová s chilli /7/

145,00€

200g Steak z hovädzej sviečkovice

22,50€

350g Steak z hovädzej sviečkovice

38,50€

200g Grilované plátky z hovädzej sviečkovice

22,50€

200g Steak z kuracích prs

7,00€

250g Steak z bravčovej panenky

8,00€

250g Rib eye steak

17,50€

200g Steak z teľacej sviečkovice

18,90€

200g Steak z nórskeho lososa /4/

14,80€

200g Steak z tuniaka žltoplutvého /4/

24,00€



OMÁČKY

0,1 Omáčka zo smotany a gorgonzoly /7/

2,50€

0,1 Omáčka s kúskami foie gras

2,80€

0,1 Omáčka telací jus

2,30€

0,1 Omáčka na zelenom korení /7/

2,30€

0,1 Mangová omáčka s chilli

2,50€

0,1 Omáčka z lesných húb /7/

2,60€

PRÍLOHY

200g Steakové hranolky

1,80€

200g Americké zemiaky

1,80€

200g Gurmánske varené zemiaky

1,80€

200g Grilované šampiňóny na masle a cesnaku /7/

2,50€

200g Gratinovaná mediteránska zelenina

3,30€

200g Zelené fazuľové lusky na masle a cesnaku /7/

2,00€

200g Vyprážené cibuľové krúžky /1,3,7/

2,00€



DEZERTY

70g Pečená tortička z belgickej 72% čokolády s flambovaným malinovým chutney /1,3/

3,30€

100g Crème brûlée s pečenými gaštanmi a omáčkou z gaštanového pyrú a rumu /1,3,7/

4,00€

100g Hruškový koláč s mascarpone penou a pekanovými orechmi /1,3,7,8/

3,00€

100g Slivky marinované v portskom víne s bourbon vanilkovou zmrzlinou /3,7/

3,80€

100g Syrový tanier – výber zahraničných syrov /7,8 /

4,50€

100g Mix talianskych salám, olivy, sušené paradajky, rukola s hoblinkami parmezánu /7/

5,50€



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. Vičí 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.

**Dobrá chuť a príjemný gastronomický zážitok Vám želá personál
Business hotela ASTRUM Laus******



à la carte

Jedálny lístok je platný od 1.5.2017

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****