



# 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

- 50 g Filet zo pstruha údeného na bukovom dreve, tartar z červenej repy, šalotky a chrenu, kôprová majonéza, citrónový olej, bagetka /1,3,4,7/ **5,90€**
- 80 g Jemné carpaccio z hovädzej sviečkovice s malým rukolovým šalátikom preliate olivovým olejom extra virgin a posypané hoblinami parmezánu, bagetka /1,3,7/ **10,50€**
- 50 g Domáca paštéta z diviny z tymiánom, hruškové pyré so škoricou, brusnicový džem, pražené lieskové orechy, bagetka /1,3,7,8/ **5,00€**

## TEPLÉ PREDJEDLÁ

- 80 g Hruška zagratinovaná s kozím syrom Chervé, sušené prosciutto, jemné smotanové rizoto s baby špenátom /7/ **5,90€**
- 50 g Ragú z dubákov a šalotky s grilovanou kačacou pečeňou Foie gras a opečenou červenou cibuľou, bagetka /1,3,7/ **7,70€**
- 60 g Grilovaný údený oštiepok, teplé zeleninové relichie, lístočky rukoly, medovo- horčicový preliv z pommery horčice /7,10/ **5,00€**

## POLIEVKY

- 0,25 l Silný slepačí vývar s vaječnými niťovkami, koreňovou zeleninou, slepačím mäsom a petržlenovou vňaťou /1,3,7,9/ **2,60€**
- 0,25 l Zemiakový krém so strateným vajíčkom s čiernym sezamom, slaninové škvarky, kôprový olej /1,3,7,11/ **3,00€**
- 0,25 l Paradajková polievka s farebnými olivami a slzičkou Crème fraîche posypaná strúhaným parmezánom /7/ **3,20€**



## ŠALÁTY

250 g	Miešaný listový šalát so sušenými paradajkami a olivami, grilovaným oštiepkom, kôprovou majonézou a červenou cibuľou /3,7/	6,20€
250 g	Rímsky šalát dochutený domácim dresingom Caesar s grilovanými kuracími kúskami, čerstvou hriankou a hoblinami parmezánu /1,3,7/	8,50€
250 g	Rímsky šalát dochutený domácim dresingom Caesar s grilovanými krevetami, čerstvou hriankou a hoblinami parmezánu /1,2,3,7/	12,80€
150 g	Uhorkový šalát s cibuľkou a drveným korením	2,50€
150 g	Sezónny miešaný šalát	2,50€

## RYBY A PLODY MORA

150 g	Pečený filet jesetera na masle s morskou soľou na grilovanej zelenine s fava fazuľou zdobený filetom pečeného citrusu /4/	18,90€
200 g	Pošírovaná maslová ryba s bylinkami, dusený baby špenát, jemné šafránové krémové rizoto s brunoise zeleninou, parmezánový chips /4,7/	15,00€
200 g	Grilovaný filet z lososa, holandská omáčka so sépiovými špagetami a restovaná novozélandská mušľa /1,2,3,4,7,14/	15,80€

## HYDINA

150 g	Kurací závitok plnený syrom, baby špenátom a orieškami v schwarzwaldskej šunke, polentová kaša s maslom, tymiánová omáčka /7,8/	18,90€
200 g	Káčacie 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

- 100 g Pečené medailóniky z danielieho chrbta, nakladaná cibuľa perlovka glazovaná v javorovom sirupe a ríbezľovo-pekárková omáčka, zemiakové rōsti /1,3,7/ **13,60€**

## HOVÄDZIE A TELACIE MÄSO

- 150 g Pikantné plátky z hovädzej sviečkovice s jemne pikantnou omáčkou z cesnaku a dijónskej horčice so zemiakovými rōstami / 1,10/ **18,80€**
- 100 g Telacie medailóniky, dusená brunoise zelenina, omáčka z foie gras, tlačené fialové zemiaky Violet /1,7/ **17,50€**
- 200 g Viedenský telací rezeň z mliečneho teliatka, vyprážené steakové hranolky, grilovaný plátok citróna a sterilizovaný brusnicový kompót /1,3,7/ **19,60€**

## BRAVČOVÉ MÄSO

- 150 g Pomaly pečený chrbát z mladého prasiatka marinovaného v mede a rasci, dusená biela cibuľa s karamelom, tlačené paprikáš zemiaky /7/ **12,00€**
- 150 g 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 JEDLÄ

300 g	Celozrnné špagety s restovanou koreňovou zeleninou a maslovou tekvicou na olivovom oleji s chilli papričkou, tofu a baby špenátom /1,3,6,7/	<b>7,00€</b>
300 g	Gnocchi s bielou a zelenou špargľou v paradajkovej omáčke, stratené vajíčko s čiernym sezamom a posypané rukolou /1,3,7,11/	<b>7,00€</b>
300 g	Dubákové ragú s mladou cibulkou v bešamelovej omáčke so špeclami zagratinované s parmezánom, konfitované cherry paradajky /1,3,7/	<b>7,50€</b>

## STEAKOVÄ KARTA

200 g	Steak z hovädzej sviečkovice	<b>22,50€</b>
350 g	Steak z hovädzej sviečkovice	<b>38,50€</b>
200 g	Grilované plátky z hovädzej sviečkovice	<b>22,50€</b>
250 g	Rib eye steak	<b>17,50€</b>
200 g	Steak z telacej sviečkovice	<b>21,50€</b>
300 g	Grilované rezy z kuracích prs	<b>9,00€</b>
250 g	Steak z bravčovej panenky	<b>9,50€</b>
200 g	Steak z nórskeho lososa /4/	<b>13,80€</b>



## OMÁČKY

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

## PRÍLOHY

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



## DEZERTY

70 g	Pečená tortička z belgickej 72% čokolády s flambovaným ovocným ragú z lesného ovocia /1,3,7/	<b>3,60€</b>
70 g	Maková panna cotta na karamelovej piškóte, tmavá slivková omáčka, posypka z ružovej čokolády Ruby a karamelizované orechy /1,3,7,8/	<b>3,80€</b>
70 g	Šomlói halušky s domácim vaječným likérom s pravou vanilkou, mäťová emulzia, horúca belgická čokoláda a vanilková šľahačka /1,3,7,8/	<b>4,00€</b>
100 g	Syrový tanier – výber zahraničných syrov /7,8 /	<b>4,90€</b>
100 g	Mix talianskych salám, olivy, sušené paradajky, rukola s hoblinkami parmezánu /7/	<b>6,70€</b>



# 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  
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\*\*\*\*