



AQUATERMAL
HOTEL ★ ★ ★



*Hotel Aquatermal*** Dolná Strehová*

VITAJTE

Ďakujeme, že ste sa rozhodli stráviť svoj čas
v Hoteli Aquatermal***

V našej reštaurácii dbáme na výber kvalitných surovín, na chuť jedál, ktoré pripravujeme, no hlavnou prísadou je vášeň pre to, čo robíme. Veríme, že sa nám podarí naplniť vaše očakávania.

WELCOME

Thank you for choosing to spend your time in Hotel Aquatermal***

In our restaurant we pay attention to the selection of quality ingredients, the taste of the dishes we prepare, but the main ingredient is passion for what we do. We believe that we will be able to meet your expectations.

PREDJEDLO

STARTER

- 80g Grilovaný kozí syr s hustým čerešňovým gazpachom (4,7,9)
Grilled goat cheese with thick cherry gazpacho
6,20 €

POLIEVKY

SOUPS

- 0,35l Francúzska cibulová polievka s bielym vínom a
zapečenou bagetkou so syrom Gruyere (7,9)
French onion soup with white wine and baked baguette with Gruyère cheese
5,60 €
- 0,25l Slepačí vývar so zeleninou a rezancami (1,3,7,9)
Chicken broth with vegetables and noodles
3,20 €

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSES

.....

200g **Cézar šalát originál** – listový šalát, cézar omáčka (1,4,7)
Caesar salad

8,90 €

Kuracie prsia 80 g alebo varené vajíčko 2ks – doplatok 2,50 €
Add chicken breast or 2 boiled eggs – additional cost of 2,50 €

250g **Krémové indické curry** jemne pikantné s Halloumi syrom, zeleninou a jasmínovou ryžou (1,3,7)
Creamy Indian curry, mildly spicy, with Halloumi cheese, vegetables and jasmine rice

11,90 €

200g **Grilovaný morský vlk** preliaty maslovo-kaparovou omáčkou, položený na karfiolovom pyrė (1,3,7)
Grilled sea bass in butter-caper sauce, served on cauliflower purée

19,90 €

200g **Kačacie prsia s nasolenou kožou** uložené na slivkovom chutney, zemiaky opečené na kačacom sadle (1,3,7,9)
Duck breast with salted skin on plum chutney, potatoes roasted in duck fat

15,20 €

250g Konfitované jahňacie stehno podávané s mäťovou omáčkou s jablčným octom a pučenými zemiakmi s opraženou cibuľou (7,9)

Confit leg of lamb served with a mint sauce with apple vinegar and crushed potatoes with roasted onion

16,90 €

200g Pomaly pečený bravčový bok podávaný s nakladanými šampiňónmi, marinovanou uhorkou, gélom z jablkovej horčice a tekvicovým pyré (7,9)

Slow-roasted pork belly served with pickled mushrooms, marinated cucumber, apple mustard gel and pumpkin purée

13,90 €

200g Hovädzí balltip vyprážaný v panko strúhanke sprevádzaný parmezánovou kašou a limetkovým dressingom (7,9)

Beef ball-tip fried in panko breadcrumbs, accompanied by parmesan polenta and lime dressing

15,90 €

DETSKÉ JEDLÁ

KIDS MENU

80g/100g Vyprážaný syr s hranolkami a tatárskou omáčkou (1,3,7)

Fried cheese with French fries and „Tatar“ sauce

6,50 €

80g/100g Kuracie prsia na masle podávané so zemiakovou kašou a kompótom podľa dennej ponuky (7)

Chicken breast grilled on butter and served with potato mash and canned fruit by daily offer

6,50 €

PRÍLOHY

SIDE DISHES

- 150g **Grilovaná zelenina**
Grilled vegetables
4,20 €
- 120g **Zeleninový šalát podľa ponuky**
Vegetable salad as per daily offer
3,20 €

DEZERTY

DESSERTS

- 100g **Marinované figy v shery sirupe** preliate emulziou z červeného vína s mušľou z Crème fraîche
Marinated figs in sherry syrup with a red wine emulsion and a quenelle of crème fraîche
6,50 €
- 120g **Domáce palacinky** ochutené citrónovou kôrou, mazané Nutellou, striekané šľahačkou a zdobené čerstvým ovocím (1,3,5,7)
Homemade pancakes flavoured by lemon peel with Nutella whipped cream and fresh fruits
5,90 €

ZOZNAM ALERGÉNOV

ALLERGENS

- 1 Obilie obsahujúce glutén (pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut a vyšľachtené odrody z nich)
Grain containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and bred varieties of them)
- 2 Kôrovce a výrobky z nich
Crustaceans and products thereof
- 3 Vajcia a výrobky z nich
Eggs and products thereof
- 4 Ryby a výrobky z nich
Fish and products thereof
- 5 Podzemnica a výrobky z nej
Groundnuts and products thereof
- 6 Sója a výrobky z nej
Soybeans and products thereof
- 7 Mlieko a výrobky z mlieka vrátane laktózy
Milk and dairy products including lactose
- 8 Orechy
Nuts
- 9 Zeler a výrobky z neho
Celery and products thereof
- 10 Horčica a výrobky z horčice
Mustard and products thereof
- 11 Sézamové semená a výrobky z nich
Sesame seeds and products thereof
- 12 Oxid siričitý a siričitany o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l (SO₂)
Sulphur dioxides and sulphites of concentration more than 10mg/kg or 10mg/l (SO₂)

INFORMÁCIE

INFORMATION

PÔVOD MÄSA V NAŠEJ KUCHYNI

THE ORIGIN OF MEAT

Bravčové mäso

Pork

Belgicko

Belgium

Hovädzie mäso

Beef

Belgicko, Argentína

Belgium, Argentina

Kuracie mäso

Chicken

Slovensko

Slovakia

Kačacie mäso

Duck

Maďarsko

Hungary

Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave.

Meat weight is indicated in raw state.

Pri polovičnej porcii účtujeme 70% ceny jedál uvedených v jedálnom lístku.

Half portions are charged by 70% of price of the meal

Jedálny lístok platí od 1. Septembra 2026.

Menu is valid from 1st of September 2026.

Šéfkuchár / *Chef*

Peter Semivan

ĎAKUJEME A ŽELÁME DOBRÚ CHUŤ!

THANK YOU AND BON APETIT!

