

Prílohy Beilagen

150g Domáce zemiakové hranolky
Hausgemachte Kartoffelchips

€ 2,10

~

180g Opekané zemiaky
Bratkartoffeln

€ 2,10

~

180g Divoká ryža
Wildreis

€ 2,10

~

180g Grilovaná zelenina
Gegrilltes Gemüse

€ 2,50

~

Šaláty Salate

125g / 250g Šalát Fortuna s kuracím mäsom, pomarančmi a bylínovým dressingom
Salat Fortuna mit Hühnerfleisch, Orangen und Kräuterdressing

€ 5,90 / € 7,90

*7,10

~

180g Classic Caesar šalát
Klassischer Ceasar Salat

€ 6,20

*1,47

~

250g Caesar šalát s kuracím mäsom
Caesar- Salat mit Hühnerfleisch

€ 8,20

*1,47

~

180g Šalát z rukoly s cherry paradajkami, grilovanými paprikami,
parmskou šunkou a s praženými píniovými orieškami
Rukkola- Salat mit Parmaschinken, Cherrytomaten, gegrillten Paprika und gerösteten Pinienkernen

€ 6,90

*8

~

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. *Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 12 vlní bôb, 14 mäkkýše. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedený vrátane DPH v Euro. Penzió Fortuna*** si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro - 30.12.60. Skk
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor, Preise zu ändern.

Zima / Winter 10.01.-30.03. 2015

Degustáčné Menu Degustations Menu

Aperitiv

1,5dl Prosecco & Hibiscus

Austrálsky kvet ibišteka v šumivom vine / Australische Eibischblüten in Sekt

~

Amuse bouche

1,0dl Tekvicová polievka

Kürbiscremesuppe

~

Predjedlo / Vorspeise

60g Guacamole & Antipasti

Avokádové guacamole, sušené paradajky, olivy Taggiasca, nakladané artičoky, bageta
Guacamole, getrockneten Tomaten, Oliven Taggiasca, eingelegte Artischocken, Baguette
alebo / oder

60g Croque-monsieur (zapečený toast) s údeným nórskym lososom,
syrom Philadelphia a podávaný s feniklovo - bergamotovým šalátom
Croque Monsieur mit Räucherlachs, Philadelphia Käse
serviert mit Bergamotte-Fenchelsalat

~

1. Medzichod / Zwischengericht

40g Opekaná foie gras s lokšou a hruškovým čatni

Gebratene Foie Gras mit salzigen Pfannkuchen und Birnen-Chutney

~

Teplé predjedlo / Warme Vorspeise

75g Pečený halibut servírovaný s brokolícovým pyrém a jemne údeným paprikovým escabeche
Gebratener Halibut serviert auf Brokkolipüree und leicht geräuchertem Paprika escabeche

~

2. Medzichod / Zwischengericht

75g Grilovaná bravčová panenka podávaná s pikantnou čiernou šošovicou Beluga,
omáčkou demi - glace a domácimi zemiakovými hranolkami
Gegrilltes Schweinefilet mit gewürzten Beluga-Linsen,
Demi - glace Soße und Hausgemachte Pommes

~

Hlavný chod / Hauptgericht

75g Opekané pirohy plnené telacím mäsom servírované s cibulkovou omáčkou a petržlenovými lupienkami
Gebackene Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, serviert mit Zwiebelsauce und Petersilien-chips

alebo / oder

75g Jelenie sous vide s pečenou koreňovou zeleninou, smotanovou omáčkou a domácou žemľovou knedľou
Reh Sous Vide mit gebraten Wurzelgemüse, Sahne-Sauce und hausgemachten Semmelknödeln

~

Preddezent / Kleiner Nachtisch

Citrónový sorbet

Zitronensorbet

~

Dexert / Dessert

75g Callebaut čokoládové fondue s ovocím
Callebaut Bitterschokoladen Fondue mit Obst

~

Set Menu €39,90

Dobrá chuť! Guten Appetit!

Slavomír Hrehorčák - šéfkuchár / Chefkoch Peter Červeň MBA, Hotel & Restaurant Manager

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. *Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 12 vlní bôb, 14 mäkkýše. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedený vrátane DPH v Euro. Penzió Fortuna*** si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro - 30.12.60. Skk
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor, Preise zu ändern.

Zima / Winter 10.01.-30.03. 2015

Predjedlá Vorspeisen

120g Guacamole & Antipasti
Avokádové guacamole, sušené paradajky, olivy Taggiasca, nakladané artičoky, bageta
Guacamole, getrockneten Tomaten, Oliven Taggiasca, eingelegte Artischocken, Baguette
€ 5,90 ^{*1,3,4}

120g Croque-monsieur (zapečený toast) s údeným nórskym lososom,
syrom Philadelphia a podávaný s feniklovo - bergamotovým šalátom
Croque Monsieur mit Räucherlachs, Philadelphia Käse
serviert mit Bergamotte-Fenchelsalat
€ 6,90 ^{*1,3,4,7}

80g Roast beef podávaný so strúhaným chrenom, jablkami,
carpacciom z červenej repy ochuteným dulovým balsamikom a sušeným kváskovým chlebom
Roastbeef mit Meerrettich, Apfel, getrocknet Sauerteigbrot
Carpaccio von Roter Beete gewürzt Balsamico Quitte
€ 7,90 ^{*1,7,3,10}

120g Miešaný šalát s pečenou maslovou tekvicou a grilovanými krevetami preliaty tekvicovým olejom
Gemischter Salat mit gerösteten Butternusskürbis, gegrillten Garnelen und Kürbiskernöl
€ 8,90 ^{*2,4,8,10}

80g Opekaná foie gras s lokšou a hruškovým čatní
Gebratene Foie Gras mit salzigen Pfannkuchen und Birnen-Chutney
€ 9,90 ^{*1,7}

Polievky Suppen

0,23l Tekvicová polievka
Kürbiscremesuppe
€ 4,90 ^{*1,3,7,8}

0,23l Divinová polievka
Hirsch und Wildschwein Goulash Suppe
€ 5,90 ^{*7}

Ryby Fische

150g Pečený pstruh lososovitý na podstielke z blanžirovaného šalátu s pečenými zemiakmi, sušenými
paradajkami dekorovaný gremolatou a pažitkový vinaigrette s hroznovým olejom
Gebratene Lachsforelle mit Bratkartoffeln, sonnengetrockneten Tomaten und Blattsalat serviert mit
Gremolata, Schnittlauch-Vinaigrette und Traubenkernöl
€ 13,90 ^{*4}

150g Pečený halibut servírovaný s brokolicovým pyré a jemne údeným paprikovým escabeche
Gebratener Halibut serviert auf Brokkolipüree und leicht geräuchertem Paprika escabeche
€ 13,90 ^{*4,7}

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. *Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 12 vlní bôb, 14 mäčkové. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH v Euro. Penzion Fortuna*** si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro - 30,1260 Skk
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor, Preise zu ändern.

Zima / Winter 10.01.-30.03. 2015

Hlavné jedlá Hauptspeisen

150g Grilovaná bravčová panenka podávaná s pikantnou čiernou šošovicou Beluga,
omáčkou demi - glace a domácimi zemiakovými hranolkami
Gegrilltes Schweinefilet mit gewürzten Beluga-Linsen,
Demi - glace Soße und Hausgemachte Pommes
€ 11,90 ^{*7,9}

150g Opekané pirohy plnené teľacím mäsom servírované s
cibulkovou omáčkou a petržlenovými lupienkami
Gebackene Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, serviert mit
Zwiebelsauce und Petersilien-chips
€ 12,90 ^{*1,3,7,10}

150g Pečené filé z diviaka v orechovej cruste servírované s
karamelizovanou šalotkou, opekanými dubákmi na masle a cuketovým závinom
Gebratenes Filet vom Wildschwein in Nussbaum Krusten mit
karamellisierten Schalotten serviert, gebratene Pilze in Butter und Zucchini Strudel
€ 13,90 ^{*1,3,7,8,9}

180g Jelenie sous vide s pečenou koreňovou zeleninou,
smotanovou omáčkou a domácou žemľovou knedľou
Reh Sous Vide mit gebraten Wurzelgemüse,
Sahne-Sauce und hausgemachten Semmelknödeln
€ 14,90 ^{*1,3,7,9}

180g Grilovaná roštenka z mladého býčka servírovaná
so šafranovým aioli, ružičkovým kelom a cesnakovou bagetou
Gegrilltes Rinderfilet serviert mit Safran-Aioli,
Rosenkohl und Knoblauchbaguette
€ 14,90 ^{*1,3,4,7,9}

200g Premium filet mignon z vyzretej sviečkovice pripravený podľa Vášho želania
servírovaný s grilovanou zeleninou a číreným maslom - Café de Paris
Premium - Filet Mignon eines abgehängenen Lendenstücks zubereitet nach Ihren Wünschen
Serviert mit gegrillten Gemüse und Butter - Cafe de Paris
€ 19,90 ^{*4,7}

Bezmliečité jedlá Vegetarische Speisen

180g Zemiakovo-mrkvové lievančeky zapečené s údeným syrom a podávané s konfitovaným pórom
Kartoffel- Möhrenpuffer mit geräuchertem Käse-Lauch-Confit gebacken
€ 6,90 ^{*1,3,7}

220g Zeleninové rizoto z divokej ryže s hubami shitake, dumbierom a sečuánskym korením
Gemüserisotto von Wildreis mit Shitake Pilze, Ingwer und Sichuan-Pfeffer
€ 7,90 ^{*1,11}

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. *Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 12 vlní bôb, 14 mäčkové. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH v Euro. Penzion Fortuna*** si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro - 30,1260 Skk
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor, Preise zu ändern.

Zima / Winter 10.01.-30.03. 2015