

Špeciality šéfkuchára

Chef's specialties

Polievka / Soup

0,25 l

Polievka dňa / Soup of the day 2,90 €

Hlavné jedlá / Main Courses

I. 360 g / 150 g 10,50 €**Bravčové medailónky na šampiňónoch, varené baby zemiaky**
Pork medallions on mushrooms, cooked baby potatoes**II.** 340 g 13,40 €**Tagliatelle aglio olio s krevetami** 1, 2, 3, 7
Tagliatelle aglio olio with prawns**III.** 360 g 11,50 €**Gnocchi s bazalkovým pestom, sušenými paradajkami a olivami** 1, 3, 7
Gnocchi with basil pesto, dried tomatoes and olives**IV.** 360 g / 150 g 10,90 €**Maslová makrela, grilovaná zelenina** 4, 7
Butter mackerel, grilled vegetables**V.** 360 g / 160 g 15,80 €**Pečené jahňacie lýtko, hráškové pyrė, zeleninové špecle** 1, 3, 7
Roasted lamb, pea purée, vegetable spācle

Dezert / Dessert

Dezert dňa / Dessert of the day 3,50 €

Uvedené gramáže: celková váha pokrmu/váha mäsa pred tepelnou úpravou.

Weight: overall weight of the meal/weight of the meat before cooking.

Jedlá obsahujúce možné alergény sú označené príslušným číslom.

Meals containing possible allergens are marked with appropriate number.

1. Obilniny obsahujúce lepok/Cereals containing gluten
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. Arašidy a výrobky z nich/Peanuts and products thereof
6. Sójové zrná a výrobky z nich/Soya beans and products thereof
7. Mlieko a výrobky z neho/Milk and products thereof
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadámiové orechy a výrobky z nich /Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof
9. Zeler a výrobky z neho/Celery and products thereof
10. Horčica a výrobky z nej/Mustard and products thereof
11. Sezamové semená a výrobky z nich/Sesame seeds and products thereof
12. Oxid siričitý a siričitany/Sulphur dioxide and sulphites
13. Vlčí bôb a výrobky z neho/Lupin and products thereof
14. Mäkkýše a výrobky z nich/Molluscs and products thereof

Dobrá chuť Vám praje tím Restaurant Café Yasmin
pod vedením šéfkuchára Antona Adamčina.

The Team of Restaurant Café Yasmin and our Executive
Chef Anton Adamčin wishes you bon appetit!

Obedy v Hoteli Yasmin sú podávané v čase od 11:30 do 14:30.

Lunches at the hotel Yasmin are served from 11:30 to 14:30.

Tel: +421 55795 11 65

Zodpovedný vedúci/Responsible manager: Štefan Bene

V reštaurácii je možné platiť/Additional accepted forms of payments in the restaurant:

