

Špeciality šéfkuchára

Chef's specialties

Polievka / Soup

0,25 l

Polievka dňa / Soup of the day 2,90 €

Hlavné jedlá / Main Courses

I. 150 g / 360 g 12,00 €**Pečené kačacie prsia s lokšou, pyrė z červenej kapusty, šalotkovou omáčkou** 1, 3, 7

Roasted duck breast with potato pancake, red cabbage purée and shallot sauce

II. 150 g / 360 g 11,00 €**Vyprážený kurací rezeň so sezamom, americkými zem. a uhorkovým šalátom so smotanou** 3,9,10,11

Fried chicken schnitzel with sesame, american potatoes and cucumber saladd with sour cream

III. 350 g 10,50 €**Krémové rizoto s cviklou, glazovanou mrkvou a feta syrom** 1, 3, 7, 9

Creamy risotto with beetroot, glazed carrots and feta cheese

IV. 150 g / 350 g 16,00 €**Filet morského vlka s hráškovým pyrė, dusenou zeleninou a grilovanou polentou** 1, 4, 7, 9

Grilled sea bass with pea purée, steamed vegetables and grilled polenta

V. 180 g / 380 g 22,00 €**Tradičný viedenský rezeň servírovaný so zemiakovým šalátom** 1, 3, 9

Traditional "Wiener schnitzel" served with potato salad

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

Dobrú 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:

