

# Špeciality šéfkuchára

## Chef's specialties

---

### Polievka / Soup

0,25 l

**Polievka dňa / Soup of the day** 2,90 €

---

### Hlavné jedlá / Main Courses

**I.** 350 g / 150 g 12,00 €**Tradičný hovädzí guláš s domácou parenou knedľou** 1, 3, 7, 9

Traditional beef goulash served with homemade steamed dumplings

**II.** 350 g / 150 g 11,00 €**Soté z bravčovej panenky so slaninou a šampiňónmi v zemiakovej placke** 1, 3, 7

Pork tenderloin soté with bacon and mushrooms served in a potato pancake

**III.** 350 g 10,50 €**Penne s brokolicou a omáčkou z modrého syra, dochutené strúhaným parmezánom** 1, 3, 7

Penne with broccoli and blue cheese sauce, Parmesan cheese

**IV.** 340 g / 240 g 16,00 €**Pečený morský vlk s grilovanou zeleninou** 4, 7

Roasted sea bass served with grilled vegetables

**V.** 350 g / 190 g 22,00 €**Steak tuniaka so zelenými fazuľkami a mrkvovo - zelerovým pyrém** 4, 7

Tuna steak with green beans and carrot - green purée

---

### 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:

