

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 11,50 €**Bravčová panenka v slanine, varené zemiaky, chrenová omáčka** 1, 3, 7

Roasted pork tenderloin, boiled potatoes, horseradish sauce

II. 350 g / 120 g 12,00 €**Pappardelle s lososom vo vínovo - krémovej omáčke, parmezán** 1, 3, 4, 7

Pappardelle, salmon fillet with wine - cream sauce, parmesan cheese

III. 350 g / 120 g 10,50 €**Grilovaný hermelín, brusnicová omáčka, zeleninový šalát, bagetka** 1, 3, 7

Grilled Hermelin cheese, cranberry sauce, vegetables salad, baguette

IV. 390 g / 240 g 15,90 €**Pečený morský vlk, grilovaná zelenina, bylinkové maslo** 1, 3, 4, 7

Roasted sea bass, grilled vegetables, herb butter

V. 360 g / 190 g 18,50 €**Grilovaný rib eye steak s hlivou ustricovou, pečené zemiaky, omáčka zo štyroch druhov korenia** 7

Grilled rib eye steak with oyster mushroom, roasted potatoes, four kinds of spices sauce

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:

