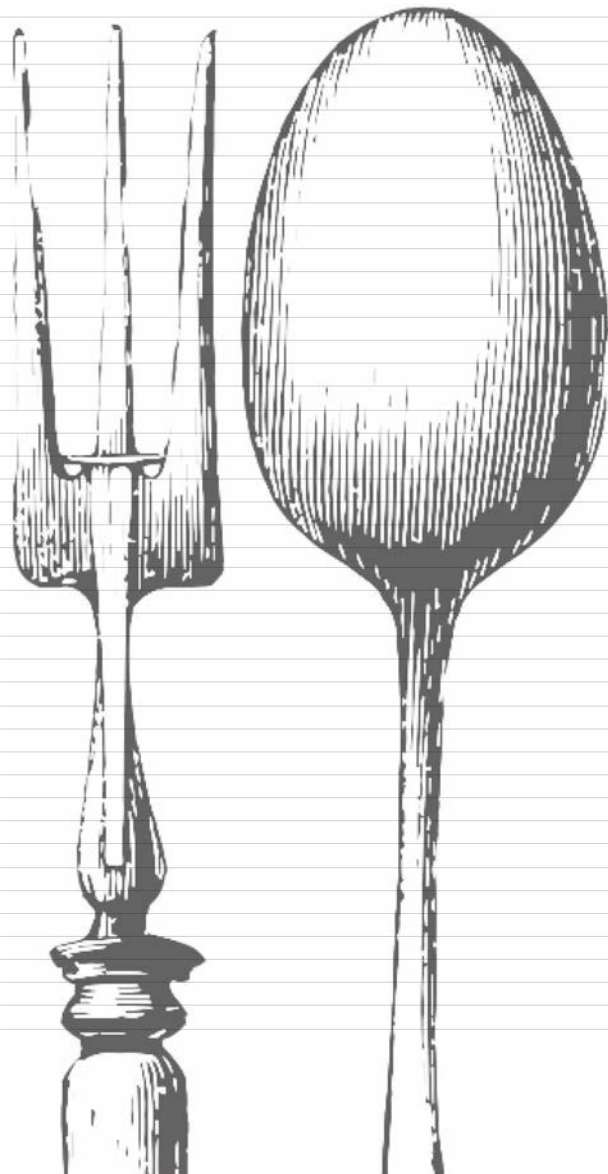


# FABRIKA

• THE BEER PUB •



6,90 / 0,5l

## OCHUTNÁVKA NAŠICH PÍV <sup>(1)</sup>

### BEER TASTING (from our home brewed beers)

0,3l / 0,5l

2,80 / 3,70

### FABRIKA F 12° Lager (1)

Ležiak plzenského typu vyrobený z najkvalitnejších moravských sladov a českých chmeľov. Toto pivo sa vyznačuje bohatou penou a tradične mierne vyššou horkosťou. Je vyrábané priamo v našom minipivovare v priestoroch FABRIKA the beer pub.

Pilsner type lager. Made from the best quality moravian barley and Czech hops. This beer features a rich foam and is traditionally more bitter. This beer is brewed on site in FABRIKA the beer pub.

Type: Pale draft beer type „lager“ Alcohol: 4,6% vol. Plato: 12°

2,90 / 4,00

### FABRIKA F 14° APA (1)

Pivo typu American Pale Ale je vyrábané z najkvalitnejších moravských sladov a amerických chmeľov, metódou vrchného kvasenia. Vyznačuje sa bohatou penou a širokou škálou ovocno-chmeľových vôní a chutí. Je vyrábané priamo v našom minipivovare v priestoroch FABRIKA the beer pub.

This is an American Pale Ale made from the best quality Moravian barley and American hops. It has a rich foam and fruity but bitter aroma and taste. This beer is brewed on site in FABRIKA the beer pub.

Type: American Pale Ale Alcohol: 5,6% vol. Plato: 14°

2,80 / 3,70

### FABRIKA W12° Weizen (1)

Veľmi obľúbené svetlé pšeničné pivo. Má príjemnú arómu, ktorú okamžite sprevádza chuť citrusových plodov, muškátu, vanilky, banánov, až po končiacu sa jemne kyslú osviežujúcu chuť citrónov. Pivo, ktoré má byť mútne a kyslé. Je vyrábané priamo v našom minipivovare v priestoroch FABRIKA the beer pub.

A very popular pale wheat beer. It has a pleasant aroma, which is immediately accompanied by the taste of citrus fruits, nutmeg, vanilla, banana, which ends in a slightly sour refreshing taste of lemons. This beer is supposed to be bleary and sour. It has a very subtle bitterness and a wheat-yellow color. This beer is brewed on site in FABRIKA the beer pub.

Type: Pale yeast wheat beer Alcohol: 4.7% vol. Plato: 12°

2,90 / 4,00

### FABRIKA F13° Dark lager (1)

Naše tmavé pivo vyniká jemnou a vyváženou chuťou, ktorá sa skôr prikláňa k suchým tónom kávy a tmavej čokolády. Varené výhradne z moravských humnových sladov a zachmelené jemným chmeľom odrody Žatecký poloraný červenák, ktorý mu dodáva chuť charakteristickú pre klasické pívá českého typu.

Our dark lager is distinct by its carefully balanced taste, which eventually leans towards dry notes of coffee and dark chocolate. Brewed exclusively from Moravian floor malts, and hopped by the subtle and unique hops of Saaz variety which lends it flavours, characteristic to Czech-type beers.

Type: Czech Dark Lager Alcohol: 5% vol. Plato: 13°

2,40 / 3,30

### Fabrika Summer 8° (1)

Letný ležiak plzeňského typu, vyrobený z najkvalitnejších moravských sladov a českých chmeľov. Ľahšia verzia klasického ležiaku s nižším obsahom alkoholu, ideálne pre horúce letné dni. Je vyrábané priamo v našom minipivovare v priestoroch Fabrika the beer pub.

Summer pilsner type lager. Made of the best quality moravian barley and Czech hops. Lighter version of our classic lager with lower alcohol content, ideal for hot summer days. This beer is brewed on site in Fabrika the beer pub

Type: Light pale lager Alcohol: 2,6% vol. Plato: 8°

**0,3l / 0,5l**

## **Pilsner Urquell 12° z tanku (1)**

Pri tankovej technológii sa pivo Pilsner Urquell nečapuje z klasických sudov, ale z väčších, originálnych nerezových tankov s objemom 5 alebo 10 hl. Nepasterizované pivo dovezené z plzenského pivovaru v tepelne izolovanej cisterne sa stáča do nepriepustného sterilného vaku, ktorý je vo vnútri tanku. Tomuto systému sa odborné hovorí „bag-in-box“. Zlatý mok sa čapuje tlačeníím vzduchu na vak. Je nepasterizované, a pritom dokonale chránené, preto je čerstvé a zachováva si svoje pôvodné vlastnosti.

Pilsner Urquell is somewhat heavier (with an almost ale-like fruitiness) and more strongly hopped than most pilsner beers, which is considered by many to be its most distinguishing characteristic. Saaz hops (a noble hop variety) are a key element in its flavor profile, as is the use of soft water and heat-brewing. With tank technology, the beer Pilsner Urquell is not draught from the classic courts but of the larger, original stainless steel tanks with a capacity of 5 or 10 hl. Unpasteurized beer imported from the Pilsen brewery in thermally insulated tank is placed in an impermeable sterile container, which is inside the tanks. This system is called „bag-in-box“. The Golden drink is on tap by air pushing on the bag. The beer is non-pasteurized and remains completely protected, so it is fresh and maintains its original character.

Type: Pale draft beer type „lager“ Alcohol: 4,4% vol. Plato: 12°

**2,80 / 3,70**

## **Nilio Zero Power (1)**

Svetlé nealkoholické pivo. Vo vône aj v chuti dominujú citrusové tóny z amerických a nemeckých odrôd chmeľov.

Alcohol Free Beer

**0,4l - 4,50**

# MENU

220g / 19,50

5,50/32,90



440g / 34,90

5,50/32,90



150g / 7,90

5,30/31,70



100g / 10,90

4,90/29,90



100g / 11,90

3,90/22,90



100g / 11,90

3,90/22,90



130g / 7,90

4,20/24,90



100g / 6,40

4,20/24,90



## MISA TALIANSKYCH SYROV A ÚDENÍN

Taleggio, Pecorino, Gorgonzola, Parmesan / Prosciutto, Spianata, Coppa Stagionata, Cacciatore & figové chutney-pre 1-2 osoby (1,7) Selection of Italian ham & cheese with fig chutney for 1-2 person

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
JP Calvus Special edition Hotel LOFT

## MISA TALIANSKYCH SYROV A ÚDENÍN

Taleggio, Pecorino, Gorgonzola, Parmesan / Prosciutto, Spianata, Coppa Stagionata, Cacciatore & figové chutney-pre 2-3 osoby (1,7)

Selection of Italian hams & cheese with fig chutney for 2-3 person

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
JP Calvus Special edition Hotel LOFT

## TEPLÉ PREDJEDLÁ / WARM STARTERS

### KIMCHI PALACINKA

Tradičná kórejská palacinka z fermentovanej kimchi kapusty (1,3,4,6,11) Traditional Korean pancake made from fermented kimchi cabbage

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Pinot Gris

### GRILOVANÝ KOZÍ SYR

S domácim paradajkovým džemom, petržlenovým olejom a ryžovým čipsom (7) Grilled goat cheese with homemade tomato jam, parsley oil and rice chips

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Sauvignon Blanc

### KREVEITY S CHILLI

krevety so sladkou chili majonézou (1,2,3,4,6,7) shrimps with sweet chili mayo

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
RS Gelber Muskateller

### KREVEITY S Wasabi

Krevety s wasabi omáčkou, s avokádom, majonézou, limetkou & sezamom (2,3,4,7,11) shrimps with wasabi sauce, avocado, mayo, lime & sesame

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
RS Gelber Muskateller

### FRITOVANÉ ZELENÉ PARADAJKY

V panko strúhanke s parmezánom a fry sauce omáčkou (1,3,7,10) Panko fried green tomatoes with parmesan cheese and fry sauce

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Vigna del Sole Prosecco Superiore Brut DDCG

### CIBUĽOVÉ KRÚŽKY

Vyprážené a podávané s domácou tatárskou omáčkou (1,3,7,10) Fried onion rings with homemade tartar sauce

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Vigna del Sole Prosecco Superiore Brut DDCG

(\*Alergény / Alergens)

## STUDENÉ PREDJEDLÁ / COLD STARTERS

100g / 6,90



6,20/36,90



100g / 12,90

8,20/49,00



125g / 15,90



4,90/27,20



80g / 13,90

6,20/36,90



320g / 19,90

4,90/29,90



200g / 16,90



11,30/67,60



### HUMMUS

Nátierka z cíceru a sezamu so zeleninovými tyčinkami a chrumkavým toastom (1,3,7,11) Chickpea & sesame hummus with vegetable sticks and toast

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Babich Black Label Sauvignon Blanc

### VITELLO TONATO

Jemné plátky teľacieho mäsa s tuniakovým dipom & kapary (3,4,10) Thin slices of veal with tuna dip & capers

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Castello di Querceto Chianti Classico Riserva

### BURRATA CAPRESE

S paradajkou, bazalkou, bylinkovým vinaigrette a čerstvou ciabattou (1,3,7,12) Burrata cheese with caprese salad with fresh ciabatta

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Cabernet Sauvignon rose suché

### TATARÁK Z LOSOSA

Z čerstvého lososa marinovaného v brandy, s kaviárom, avokádovou penou, červenou cibuľou, kôprom, kyslou smotanou a chrumkavý toast (1,3,4,7,10) Fresh salmon tartar marinated in brandy, caviar, avocado foam, red onion, dill, sour cream & crunchy toast

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Babich Black Label Sauvignon Blanc

### KOKOSOVÉ CEVICHE S MORSKÝM VĽKOM

Morský vľk marinovaný v kokosovom mlieku s limetkou, avokádom, paradajkou, koriandrom, čerstvým kokosom & čipsami z plantain banánu (4) Sea bass marinated in coconut milk, with lime, avocado, tomato, parsley, fresh coconut & plantain banana chips

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Sauvignon Blanc

### MISA TALIANSKYCH SYROV

Taleggio, Pecorino, Gorgonzola, Parmesan (1,7,8) Selection of Italian cheese

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko WMC Modré Rieky

V prípade skupiny viac ako 4 osôb, nie je možné rozdeliť účet.

In case of a group of more than 4 people, it is not possible to split the bill.



150g / 7,90



6,30/37,80



150g / 7,90



6,30/37,80



560g / 23,90

6,30/37,80



150g / 7,90



150g / 7,90



180g / 4,90



300g / 16,90



3,90/22,90



300g / 18,90

6,20/36,90



### MOZZARELLOVÉ TYČINKY

S pikantno-sladkou omáčkou <sup>(1,3,7,10)</sup>  
Fried mozzarella sticks with sweet chili  
sauce

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Dr Loosen Riesling Kabinett Bernkasteler Lay*

### SYROVÉ NUGETKY S CHILLI

S pikantno-sladkou omáčkou HOT <sup>(1,3,7,10)</sup>  
Chili cheese nuggets with hot-sweet  
sauce HOT

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Dr Loosen Riesling Kabinett Bernkasteler Lay*

### CHUŤOVKY MIX

Cibuľové krúžky, chilli syrové nuggety,  
mozzarellové tyčinky, podávané so  
štyrmi druhmi omáčok: pikantno-sladkou  
omáčkou, aioli omáčkou, tatárskou  
omáčkou & sladkokyslou omáčkou <sup>(1,3,7,10)</sup>  
Fried onion rings, chilly-cheese nuggets,  
fried mozzarella sticks, served with 4  
dips: hot-sweet sauce, aioli sauce, tartar  
sauce & sweet-sour sauce

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Dr Loosen Riesling Kabinett Bernkasteler Lay*

### MALÉ ŠALÁTY / SMALL SALADS

#### MIEŠANÝ LISTOVÝ ŠALÁT

S domácim bazalkovým dresingom,  
uhorkou, paradajkou, paprikou  
a feniklom <sup>(1,8)</sup> Mixed salad with  
homemade basil dressing, cucumber,  
tomato, paprika and fennel

#### RUKOLOVÝ ŠALÁT S PARMEZÁNOM

So cherry paradajkami a medovo -  
balsamikovým dresingom <sup>(12)</sup>  
Garden rocket salad with cherry tomatoes  
and honey-balsamic dressing

#### DOMÁCE KIMCHI

Fermentovaná kapusta s chili <sup>(1,4,6,11)</sup>  
Homemade kimchi with chili

### ŠALÁTY / SALADS

#### ŠALÁT S GRILOVANÝM KOZÍM SYROM

S pečenou cviklou, listovým šalátom,  
malinami, karamelizovanými tekvicovými  
jadierkami a malinovým vinaigrette <sup>(7,10)</sup>  
Salad with grilled goat cheese, baked  
beetroot, raspberries, caramelized  
pumpkin seeds and raspberry vinaigrette

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Alamos - Malbec*

#### THAJSKÝ ŠALÁT S TUNIAKOM V TEMPURE

Little gem šalát s avokádom, jarnou  
cibuľkou, edamame, wakame,  
granátovým jablkom, sezamovým  
krekrom a sójovo-sezamovým dipom <sup>(7,10)</sup>  
Thai salad with tempura tuna, avocado,  
spring onion, edamame, wakame,  
pomegranate, sesame cracker and soy-  
sesame dip

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Babich Sauvignon Blanc Black Label*

0,3l / 7,90

0,3l / 6,90

0,3l / 9,90

180g / 15,90

Batátové  
hranolky +3,90 €  
Sweet potato  
fries +3,90 €  
Hranolky +2,90 €  
Fries +2,90 €

4,00/23,90

180g / 15,90

Batátové  
hranolky +3,90 €  
Sweet potato  
fries +3,90 €  
Hranolky +2,90 €  
Fries +2,90 €

4,00/23,90

180g / 16,90

Batátové  
hranolky +3,90 €  
Sweet potato  
fries +3,90 €  
Hranolky +2,90 €  
Fries +2,90 €

6,30/37,80

180g / 14,90

Batátové  
hranolky +3,90 €  
Sweet potato  
fries +3,90 €  
Hranolky +2,90 €  
Fries +2,90 €

4,00/23,90

### POLIEVKY / SOUP

#### SILNÝ HOVÄDZÍ VÝVAR Z REBRA

S terinou z kuracích prs <sup>(1,3,7,9)</sup>  
Strong beef rib broth with chicken breast  
terrine

#### PARADAJKOVÁ POLIEVKA S PARMEZÁNOM

Z čerstvých paradajok a bazalky <sup>(7,9)</sup>  
Tomato soup with parmesan cheese  
made from fresh tomatoes and basil

#### KAPUSTNICA

Tradičná slovenská polievka z kyslej  
kapusty, údeného mäsa, lesných hřibov,  
domácej klobásky s kyslou smotanou &  
chlebom <sup>(1,7,9)</sup>

Traditional Slovak cabbage soup with  
smoked meat, forest mushrooms,  
homemade sausage, sour cream & bread

### HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

#### CLASSIC BURGER

S hovädzím mäsom, dvojitým  
cheddarom, karamelizovanou  
cibuľou, paradajkou, slaninou, nami  
marinovanými uhorkami, majonézovým  
dresingom <sup>(1,3,7,10,11)</sup>

Beef burger, with caramelized onions,  
double cheddar cheese, tomatoes,  
bacon, our marinated pickles,  
mayonnaise dressing

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Michal Sadloň Cabernet Sauvignon*

#### KING BURGER

S hovädzím mäsom s dvojitým syrom  
Monterey Jack, domácim syrovým dipom,  
zemiakovou slámou, schwarzwaldskou  
slaninou a marinovanou cibuľou <sup>(1,3,7,10,11)</sup>  
Beef burger with double Monterey Jack  
cheese, homemade cheese dip, hash  
brown, black forest bacon

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Michal Sadloň Cabernet Sauvignon*

#### HOT CHEETOS BURGER

S hovädzím mäsom, cheddarom,  
pikantným dipom, nami marinovanými  
uhorkami, preliaty cheddarovou  
omáčkou s hot cheetos chips <sup>(1,3,7,10)</sup>  
Hot Cheetos beef Burger with cheddar  
cheese, hot sauce, home-marinated  
pickles, poured with cheddar sauce with  
Cheetos

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Dr Loosen Riesling Kabinett Bernkasteler Lay*

#### VEGGIE BURGER

S BEYOND MEAT, majonézový  
dresing, dvojitý cheddar, paradajka,  
karamelizovaná cibuľa, uhorky <sup>(1,3,7)</sup>  
Veggie Burger with BEYOND MEAT patty,  
mayonnaise dressing, double cheddar,  
tomato caramelized onion, pickles

**Odporúčané víno / Recommended wine**  
*Michal Sadloň Cabernet Sauvignon*

120g / 19,90

### FINGER STEAK

Kúsky hovädzieho flank steaku, vyprážené v cestičku, podávané s hranolkami, kokteilovým dipom & fry sauce<sup>(1,3,7,10)</sup>  
Fried flank steak pieces with fries, cocktail sauce & fry sauce

9,90/58,90



200g / 39,90

### STEAK FRITES

Z uruguajskej sviečkovice s lahodnou maslovo-smotanovou omáčkou a hranolkami<sup>(7)</sup> Steak Frites made from Uruguay tenderloin beef with delicious butter-cream sauce and fries

6,50/39,00



200g / 39,90

### HOVÄDZÍ STEAK

Z uruguajskej sviečkovice s pyré z pečenej kukurice so zemiakovým gratinom, blanširovanou zeleninou na masle a demiglance omáčkou<sup>(7,9)</sup>

Beef Uruguay tenderloin steak with corn puree with potatoes au gratin, blanched vegetable & demiglance sauce

9,90/58,90



135g / 22,90

### TATÁRSKY BIFTEK

Z čerstvej hovädzej sviečkovice, podávaný nemiešaný (na požiadanie Vám ho s radosťou naši kuchári zamiešajú)<sup>(1,3,7,10)</sup> (Neodporúča sa konzumovať tepelne nespracované mäso a vajcia deťmi, tehotnými ženami a dojčiacimi ženami a osobami s oslabenou imunitou) Steak tartare, served not mixed (our kitchen can mix it for you) (It is not recommended to consume uncooked meat and eggs especially for children, pregnant women, breastfeeding women, and persons with weakened immune system)

6,50/39,00



350g / 22,90

### HOVÄDZÍ TARTAR BIBIMBAP

Tenké plátky surovej hovädzej sviečkovice marinovanej v pikantnej gochujang omáčke so sezamom, čerstvou zeleninou, morskými riasami nori a ryžou<sup>(1,6,11)</sup>

Thin slices of raw beef tenderloin marinated in hot gochujang sauce with sesame, fresh vegetable, nori seaweed and rice

5,30/31,70



200g / 16,90

### LEŠKOVAČKI UŠTIPCI

Balkánske národné jedlo z hovädzieho mäsa so slaninou, syrom, chili, s čerstvo upečeným pita chlebom a nátierkou z pečenej papriky a balkánskeho syru<sup>(1,3,7)</sup>

Balkan national dish made from beef with bacon, cheese, chili, freshly baked pita bread, baked paprika spread and Balkan cheese

5,30/31,70



**Odporúčané víno/ Recommended wine**

Mrva & Stanko Pinot Gris

200g / 14,90

4,70/27,90



350g / 14,90

700g / 26,90

3,90/22,90



160g / 14,90

3,90/22,90



100g / 13,90

3,90/22,90



100g / 13,90

6,20/36,90



180g / 18,90

5,30/31,70



390g / 18,90

5,50/32,90



### PLIESKAVICA

Balkánske národné jedlo z hovädzieho a bravčového mäsa s čerstvo upečeným pita chlebom a ajvarom<sup>(1,3,7)</sup>

Pljeskavica – Balkan national dish made from beef and pork meat with freshly baked pitta bread & ayvar

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

Mrva & Stanko - Frankovka modrá (Dolné Orešany), výber z hrozna, suché

### BRAVČOVÉ REBIERKA

S našou domácou BBQ omáčkou z tmavého F13 Dark Lager a írskej whisky, kyslou uhorkou, alma paprikou, baraním rohom & chlieb<sup>(1,5,6,7,8,9,10)</sup>

Pork Ribs with homemade BBQ sauce made from our F13 Dark Lager and Irish whisky, pickle, alma pepper, pickled peppers & bread

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

Alamos Malbec

### REZEŇ Z BRAVČOVEJ PANENKY

S majonézovým šalátom<sup>(1,3,7,10)</sup>

Pork schnitzel with mayo potato salad

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

RS Grüner Veltliner

### PULLED PORK QUESADILLA

Zapečená s bravčovým trhaným mäsom a syrom s karamelizovanou červenou cibuľou, podávaná s dvomi druhmi dipov (BBQ / pikantný) & hranolkami<sup>(1,6,7,10,12)</sup>

Baked tortilla with pulled pork & cheese, served with two dips (BBQ / hot sauce) & fries

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

Alamos Malbec

### KURACIA QUESADILLA

Zapečená s kuracím mäsom, syrom, podávaná s dvomi druhmi dipov (aioli / pikantný) & hranolkami<sup>(1,3,7)</sup>

Baked tortilla with chicken & cheese, served with two dips (aioli / hot sauce) & fries

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

Babich Sauvignon Blanc Black Label

### KURACIE SUPREME

S pyré z pečenej mrkvy s domácimi kroketami z kuracieho mäsa, shitake omáčkou a baby brokolicou<sup>(1,3,7,9)</sup>

Chicken supreme with baked carrot puree, homemade chicken croquettes, shitake sauce & baby broccoli

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

Mrva & Stanko Pinot Gris

### CHICKEN POKÉ BOWL

Kuracie prsia marinované v hoisin omáčke, ryža, wakame, kešu, edamame, avokádo, čerstvá zelenina, tom yum mayo<sup>(1,3,6,8,10,11)</sup>

Poke bowl with hoisin marinated chicken, rice, wakame, cashew nuts, edamame, avocado, fresh veggies, tom yum mayo

**Odporúčané víno/ Recommended wine**

JP Calvus Special edition Hotel LOFT

V prípade skupiny viac ako 4 osôb, nie je možné rozdeliť účet.

In case of a group of more than 4 people, it is not possible to split the bill.

400g / 15,90

### BUFFALO WINGS

Vyprážené kuracie krídelká v pikantnej omáčke podávané s hranolkami, blue cheese dipom a zelerom <sup>(1,3,7,9,10,12)</sup>

Fried Buffalo wings in hot sauce served with fries, blue cheese dip & celery

4,20/24,90



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Vigna del Sole Prosecco Superiore Brut DOCG

200g / 22,90

### KAČACIE PRSIA

Grilované do ružova s pyré z pečeného zeleru a červenej repy, maslovo-vínovou omáčkou z černíc & krúžkami reďkovky <sup>(7,9)</sup> Grilled duck breasts served with baked celery-beetroot purée, butter-wine sauce with blackberries & slices of radish

6,50/39,00



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Roquette & Cazes Douro

180g / 25,90

### TEĽACIA SALTIMBOCCA

Jemné teľacie plátky s prosciuttom, šalviou, na maslovo-vínovej omáčke, so šafránovým rizotom & grilovanými cherry paradajkami <sup>(1,7,9)</sup>  
Veal saltimbocca, with thin veal slices, prosciutto, sage, butter-wine sauce, saffron risotto & grilled cherry tomatoes

4,90/29,90



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Cabernet Sauvignon

200g / 27,90

### TUNIAK S BANÁNOVOU SALSOU

V kruste z farebného korenia s batatovo - kokosovým pyré, banánovým chipsom a salsou z čerstvého banánu <sup>(1,4,7)</sup> Tuna in spice crust, sweet potatoes-coconut puree, banana chips & fresh banana salsa

5,90/34,90



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Miro Fondr Chardonnay Private Reserve

180g / 17,90

### FISH & CHIPS

Treska v pivnom cestíčku, podávaná s hranolkami a domácou aioli omáčkou <sup>(1,3,4,7)</sup> Cod fish fried in beer batter, served with fries and aioli

4,90/29,90



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Sauvignon Blanc

180g / 14,90



### VYPRÁŽANÝ SYR

Vyprážený syr, s hranolkami a domácou tatárskou omáčkou <sup>(1,3,7,10)</sup>  
Fried cheese served with fries and homemade tartar sauce

4,20/24,90



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Vigna del Sole Prosecco Superiore Brut DOCG

300g / 23,90

### CESTOVINY S FOIE GRASS

Cestoviny ziti so smotanovo-šampiňónovou omáčkou, s parmezánom a grilovanou kačacou pečenoňou <sup>(1,3,7,9)</sup>  
Pasta ziti with cream-mushroom sauce, parmesan cheese & grilled foie grass

5,30/31,70



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Mrva & Stanko Pinot Gris

300g / 13,90

### BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Tradičné bryndzové halušky so škvarenou slaninkou <sup>(1,3,7)</sup> traditional Slovak national dish – dumplings with bryndza (sheep cheese) & bacon

300g / 15,90



### CANELONI SPINACHI

Cestoviny cannelloni plnené čerstvým špenátom a syrom, zapečené v paradajkovej omáčke s mozzarellou <sup>(1,3,7,9)</sup> Cannelloni filled with fresh spinach and cheese, baked in tomato sauce with mozzarella

8,20/49,00



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Castello di Querceto Chianti Classico Riserva

## DEZERTY / DESSERTS

### MANGO CHEESECAKE

S malinovým sorbetom, polevou z bielej čokolády a kokosu na karamelizovanom piškóte <sup>(1,3,7)</sup>  
Mango cheesecake with raspberry sorbet & white chocolate-coconut sauce

100g / 7,90



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Ostrožovič Tokaj 5 putňový 0,5 l

9,90/44,70



120g / 7,90



### ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN

Z belgickej čokolády s malinovým coulis a domácou zmrzlinou z manga a šafranu <sup>(1,3,7,12)</sup> Chocolate fondant cake made from Belgian chocolate, homemade mango-saffron ice cream and raspberry coulis

4,50/26,50



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Graham's Fine Ruby Porto

120g / 6,90



### DATLOVÝ KOLÁČIK

S chmeľovou zmrzlinou, preliaty horúcou karamelovou omáčkou <sup>(1,3,7)</sup> Date cake with hop ice cream and hot caramel sauce

9,90/44,70



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Ostrožovič Tokaj 5 putňový 0,5 l

100g / 6,90



### DOMÁCE TIRAMISU

Homemade Tiramisu <sup>(1,3,7)</sup>

11,90/59,00



**Odporúčané víno / Recommended wine**  
Blandy's Madeira Bual 10 Y.O.

#### Zoznam alergénov / Allergens

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. Soybeans and products thereof.
7. Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy). Milk and dairy products.
8. Orechy a výrobky z nich. Nuts and products thereof.
9. Zeler a výrobky z neho. Celery and product 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 sulphite.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho. Lupin and products thereof.
14. Mäkkýše a výrobky z nich. Molluscs and products thereof.

V prípade skupiny viac ako 4 osôb, nie je možné rozdeliť účet.

In case of a group of more than 4 people, it is not possible to split the bill.



Gramáže príloh: hranolky - 200g, zemiaková kaša - 200g, baby zemiaky - 200g, rukola - 15g  
Váha mäsa je uvedená v surovom stave. Jedálny lístok zostavil - Executive Chef Michal Šefčík. Jedálny lístok je platný od: 01.10.2024



Vegetariánske jedlo / Vegetarian meal



Objem je uvedený vo vínnej karte

V prípade skupiny viac ako 4 osôb, nie je možné rozdeliť účet.

In case of a group of more than 4 people, it is not possible to split the bill.



# NÁPOJE DRINKS



V našej ponuke máme viac ako 400 druhov vín a viac ako 60 rumov. Elektronický vínny a rumový lístok nájdete po naskenovaní QR kódu. Obsluha Vám rada poradí.

We have selection of more than 400 wines and also more than 60 rums. You can find our wine & rum list, after scanning the QR code with your smarthphone. Staff will be happy to help you.



0,08l / 5,90  
0,08l / 4,50  
0,08l / 4,50  
0,08l / 4,50  
0,08l / 4,50

## APERITÍVY / APERITIFS

Campari Bitter 25%  
Martini Bianco 15%  
Martini Rosso 15%  
Martini Extra Dry 18%  
Martini Fiero 14,9%

0,04l / 4,30  
0,04l / 4,30  
0,04l / 4,30  
0,04l / 3,90  
0,04l / 4,60  
0,04l / 3,90  
0,04l / 3,90  
0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 5,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 3,90

## LIKÉRY / LIQUEURS

Amaretto Disaronno 28%  
Sambuca Ramazzotti 38%  
Baileys 17%  
Becherovka 38%  
Cointreau 40%  
Fernet Stock 38%  
Fernet Stock Citrus 27%  
Fernet Stock Grand 35%  
Jägermeister 35%  
Jägermeister SCHARF 33%  
Jägermeister MANIFEST 38%  
Jägermeister ORANGE 33%  
Kahlua 20%

0,04l / 3,90  
0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 7,60

0,04l / 10,80  
0,04l / 31,60  
0,04l / 6,50  
0,04l / 9,50

0,04l / 5,70  
0,04l / 10,00  
0,04l / 7,60  
0,04l / 4,30  
0,04l / 7,10  
0,04l / 13,00

0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 7,50

0,04l / 4,60  
0,04l / 6,50  
0,04l / 7,30  
0,04l / 7,30  
0,04l / 7,30

0,04l / 10,80  
0,04l / 4,60  
0,04l / 5,70  
0,04l / 5,70  
0,04l / 11,50  
0,04l / 6,10  
0,04l / 35,60  
0,04l / 6,90  
0,04l / 9,90  
0,04l / 4,60  
0,04l / 5,70

0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 4,60  
0,04l / 6,80

0,04l / 4,60

Malibu 21%  
Zwack Unicum 40%  
Zwack Unicum Szilva 34,5%  
Zwack Unicum Riserva 40%

## KOŇAKY / COGNACS

Hennessy VSOP 40%  
Hennessy XO 40%  
Martell V.S. 40%  
Rémy Martin V.S.O.P. 40%

## BRANDY

Ararat 10 ročný 40%  
Ararat 20 ročný 40%  
Karpatské Brandy Špeciál 40%  
Metaxa 7\* 40%  
Metaxa 12\* 40%  
Metaxa Secret Reserva 40%

## DESTILÁTY / SPIRITS

### Vodka

Finlandia 40%  
Finlandia Lime 37,5%  
Finlandia Coconut 37,5%  
Finlandia Cranberry 37,5%  
Grey Goose 40%

### Gin

Bombay Sapphire 40%  
Star of Bombay 47,5%  
Hendricks 44%  
Roku Japanese Kraft Gin 43%  
The Botanist Islay Dry Gin 46%

### Scotch Whisky

Arbeg 10yo 46%  
Ballantines 40%  
Ballantines 12yo 40%  
Chivas Regal 12 Y.O. 40%  
Chivas Regal 18 Y.O. 40%  
Glenfiddich 12yo 40%  
Glenfiddich 21yo 40%  
Glenmorangie Original 10yo 40%  
Glenmorangie Quinta Ruban 14yo 46%  
Johnnie Walker Red Label 40%  
Johnnie Walker Black Label 40%

### Irish Whiskey

Bushmills Original 40%  
Jameson 40%  
Tullamore Dew 40%  
Tullamore Dew Honey 35%  
Tullamore Dew XO 40%

### Bourbon

Four Roses 40%



0,04l / 6,80  
0,04l / 4,60  
0,04l / 8,90  
0,04l / 5,00  
0,04l / 5,00  
0,04l / 5,00  
0,04l / 5,00  
0,04l / 7,90

Gentleman Jack 40%  
Jack Daniel's 40%  
Jack Daniel's Single Barrel 45%  
Jack Daniel's Honey 35%  
Jack Daniel's Fire 35%  
Jack Daniel's Apple 35%  
Jim Beam 40%  
Woodford RYE 43,2%

### Tequila

0,04l / 9,30  
0,04l / 9,70  
0,04l / 9,30  
0,04l / 6,00  
0,04l / 6,00

Patron Anejo 40%  
Patron Reposado 40%  
Patron Silver 40%  
El Jimador Blanco 38%  
El Jimador Reposado 38%

### Iné Destiláty / Other Spirits

0,04l / 5,40  
0,04l / 3,80  
0,04l / 6,30  
0,04l / 7,70  
0,04l / 4,40  
0,04l / 4,10  
0,04l / 4,10  
0,04l / 5,10  
0,04l / 5,10  
0,04l / 5,90

Absinthe Hills 70%  
Borovička Spišská 40%  
Calvados Boulard Grand Solage 40%  
Grappa Bianca San Leonardo 43%  
Slivovica Bošácka pravá 52%  
Tatratea 32% citrus  
Tatratea 42% peach  
Tatratea 52% original  
Tatratea 62% forest fruit  
Tatratea 72% outlaw

### MARSEN čisté destiláty zo Slovenska / pure fruit destilates from Slovakia

0,04l / 8,60  
0,04l / 8,60  
0,04l / 8,60  
0,04l / 9,70  
0,04l / 17,40  
0,04l / 8,60  
0,04l / 9,70

MARSEN x FABRIKA the beer pub  
PIVOVICA F12 / beer destilate  
from our F12 beer 42,3%  
MARSEN jablkovica / apple  
vista bella destilate 42,3%  
MARSEN slivovica / plump  
stanley destilate 42,3%  
MARSEN marhuľovica /  
apricot destilate 42,3%  
MARSEN marhuľovica odroda  
maďarská limit. / apricot destilate  
limited edition 42,3%  
MARSEN višňovica / black  
cherry destilate 42,3%  
MARSEN Hruškovica - odroda  
Williams / pear destilate 42,3%

### TEPLÉ NÁPOJE / HOT DRINKS

8g / 3,10  
8g / 3,10  
16g / 4,20  
8g / 3,10  
8g / 3,70  
8g / 3,50  
8g / 3,90  
16g / 4,90  
40g / 4,50  
0,30l / 3,90

Ristretto  
Espresso  
Espresso doppio  
Lungo  
Cappuccino  
Espresso Macchiato  
Caffé Latte  
Flat White  
Horúca čokoláda (horká / mliečna)  
Hot chocolate (dark / mild)  
Čaj podľa ponuky / 2,5g  
See the selection of Tea

0,30l / 3,90

Čaj z čerstvej mäty / (7g)  
zázvoru / (30g)  
Fresh mint / ginger tea

0,30l / 2,20  
0,50l / 2,90  
0,20l / 3,20

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

Čapovaná Kofola

Džús (pomaranč, jablko,  
multivitamín, grep, jahoda,  
ananás, brusnica, paradajka)  
Juice (orange, apple, multivitamin,  
grapefruit, strawberry, pineapple,  
cranberry, tomato)

0,20l / 6,90

FRESH (pomaranč / grep)

0,33l / 3,10  
0,25l / 3,10

Fresh juice (orange / grapefruit)

0,33l / 4,90  
0,20l / 4,90  
0,25l / 3,10

Coca-cola / zero

Kinley Tonic Bitter / Kinley Tonic

Rosé / Kinley Tonic Ginger

Gentleman Tonic Water Original

Thomas Henry Tonic Water

Vinea biela / červená

0,33l / 3,10  
0,25l / 3,10  
0,25l / 3,10  
0,25l / 4,90  
0,33l / 2,90

Sprite

Pepsi

7 up

Red Bull

Rajec (perlivá / neperlivá)

(sparkling / still)

0,33l / 2,90  
0,75l / 4,50  
0,10l / 0,90  
0,25l / 1,50  
0,50l / 3,30  
1,00l / 3,90

Romerquelle (perlivá / neperlivá)

(sparkling / still)

Sóda

Sóda

Sóda

Sóda

0,33l / 3,50

### NEALKO PIVO / NON ALCOHOLIC BEER

Birell (nealkoholické pivo)

(non alcoholic beer)

# Lemonades

## DOMÁCE LIMONÁDY / HOMEMADE LEMONADES

Baza - Citrón / Elderflower - Lemon  
Levandula - Arónia / Lavender - Chokeberry  
Matcha - Citrón / Matcha - Lemon  
Passionfruit - Mandarínka / Passionfruit - Tangerine

0,40l / 5,90 • 1l / 9,90

**V PONUKE MÁME TAKTIEŽ VIAC AKO**  
**WE ALSO HAVE SELECTION OF MORE THAN**

**300**

**DRUHOV VÍN**  
**WINES**

**POŽIADAJTE VÁŠHO AŠNÍKA O VÍNNU KARTU**  
**ASK YOUR WAITER FOR THE WINE LIST**



