

KAŠTIEĽ  KUBÍNYI

Amalia
Restaurant

MENU ŠÉFKUCHÁRA

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso konzumovali deti, tehotné a dojčiace ženy či osoby s oslabenou imunitou. Pri jedlách je uvedená hmotnosť mäsa v surovom stave a hmotnosť celej porcie. Menu pripravil šéfkuchár Marek Meliš.

KAŠTIEĽ KUBÍNYI

NA ZAČIATOK

Kačacie paté 5€

Marinovaná zelenina | Údená smotana | Domáci chlieb | 90g/110g |^{1,7}

Žihľavovo-syrové suflé 6€

Yorkshirský puding | Parmezánová pena | Šalotkové čatni | Chilli | 110g |^{1,3,7,10}

Krém zo sladkej kukurice 3,5€

Mätový olej | 250ml |⁷

NA POKRAČOVANIE

Telacie karé (Krava & CO) 18€

Zemiakový gratin | Mrkva | Zelené korenie | Fermentovaný cesnak | 150g/260g |⁷

Kukuričné kura (BIO farma Topoľnica) 15€

Polenta | Granátové jablko | Demi-glacé | 150g/260g |^{7,9}

Ryba dňa 17€

Šošovica | Mango | Biele víno | Zemiak | 150g/260g |^{4,7}

Gnocchi 9€

Pečená tekvica | Parmezán | Tekvicové semiačka | 230g |^{1,3,7}

DETSKÉ MENU

Kukuričné kuriatko (BIO farma Topoľnica) 9€

Zemiakové pyré | Zelenina | Mrkva | 90g/150g |⁷

Špagety 7€

Paradajková omáčka | Syr | 150g |^{1,3,7}

NA KONIEC

Karamelová panna cotta 5€

Rebarborový sorbet | 110g |⁷

Crème brûlée 5€

Domáca zmrzlina | 100g |^{3,7}

Zoznam Alergénov: 1. **Obilniny** obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). 2. **Kôrovce** a výrobky z nich. 3. **Vajcia** a výrobky z nich. 4. **Ryby** a výrobky z nich. 5. **Arašidy** a výrobky z nich. 6. **Sójové zrná** a výrobky z nich. 7. **Mlieko** a výrobky z neho. 8. **Orechy**, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenlandské orechy a výrobky z nich. 9. **Zeler** a výrobky z neho. 10. **Horčica** a výrobky z nej. 11. **Sezamové semená** a výrobky z nich. 12. **Oxid siričitý** a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/L. 13. **Vlčí bôb** a výrobky z neho. 14. **Mäkkýše** a výrobky z nich.