

KAŠTIEL  KUBÍNYI

Amalia
Restaurant

MENU ŠÉFKUCHÁRA

KAŠTIEĽ



KUBÍNYI

NA ZAČIATOK

Ochutnávka Talianska pre dvoch 110g/220g 7,8	14 €
Soppressa Veneta, Mortadella Bologna, Speck Alto Adige, Bresaola, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Parmiggiano Reggiano	
Marinovaný losos v červenej repe s kyslou smotanou a koriandrom 110g/150g 4,7	9 €
Zemiakový koláč s chrumkavou slaninou a syrovým fondue 150g 1,3,7	7 €
(pre vegetariánov bez slaniny)	
Zapečený baklažán s paradajkou, mozzarellou a bazalkou 120g 1,7	7 €

NA POKRAČOVANIE

Karfiolová krémová polievka s oravskou slaninou a gorgonzolou 220ml 1,7,9	5 €
Minestrone zeleninová polievka 220ml 9	5 €
Letný šalát z listovej zeleniny, bôb, pražené kapary a karamelizovaný dresing s tabaskom 200g 1,6	10 €
Krémové rizoto „Carnaroli“ so zelenou špargľou a mikrobylinkami spod Tatier 200g 7	14 €
Losos na panvici s čiernou šošovicou Beluga a čerstvým hráškom 150g/200g 4	19 €
Bravčová panenka „sous-vide“ so zemiakovým flanom a karamelizovanou cibulkou 200g/300g 1,3,7,10	17 €
Steak alla „Rossini“ 250g/350g 7	29 €
Kukuričné grilované kura-supreme (Top Farma Topoľnica) s čučoriedkovou omáčkou a zemiakovým pyrém 200g/250g 7	16 €

SLADKÝ ZÁVER S PREKVAPENÍM

Crème brûlée z fazule Tonka 120g 3,7	6 €
Čokoládové soufflé s vanilkovým krémom a jahodovou zmrzlinou 120g 3,7	6 €

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 queenslandské 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.