

# *Príhovor šéfkuchára*

*„Objavenie nového jedla prinesie ľudstvu viac potešenia ako objavenie novej hviezdy.“*

Jedálny lístok, ktorý Vám predkladáme, je prierezom modernej kuchyne a obľúbených jedál našich hostí.

Základ chuti našich jedál je v kvalitných surovinách a poctivej príprave pokrmov. Pri varení používame aj produkty pochádzajúce z hotelovej Ajax farmy, ktorá sa nachádza v Mýte pod Ďumbierom. Láskavé ruky personálu sa tu starajú o niekoľko desiatok rôznych domácich zvierat. Vďaka nim dostávajú naši hostia na tanieri pokrmy pripravené zo 100% BIO produktov. Jedlá dochucujeme bylinkami starostlivo pestovanými v prírode obklopujúcej Hotel Partizán\*\*\*\*.

S použitím kvalitných surovín spájame kuchárske umenie s najmodernejšími technológiami prípravy pokrmov.

Veríme, že obed či večera v našej štýlovej reštaurácii bude pre Vás gurmánskym zážitkom.

Želáme Vám dobrú chuť!

*Vladimír Roth*

*s tímom spolupracovníkov*



## Studené predjedlá

### Kalte Vorspeisen - Starters

100 g **Tartar z lososa so smotanovým dipom, kapari a chlebovým chipsom** 6,90 €  
1, 4, 7, 10 Lachstatar mit Sahnesauce, Capari und Brotchips  
Salmon tatar with sourcream, capari dip and bread

70 g **Hovädzie carpaccio plnené bylinkovým pestom s rukolou a parmezánom** 8,90 €  
7, 8 Rinder carpaccio mit Kräuterpesto gefüllt, mit Rukola und Parmesankäse  
Beef carpaccio stuffed with pesto, rucola and parmesan



## Polievky

### Suppen - Soups

0,25 l **Silný slepačí vývar s vaječnou usadeninou, mäsom a hríbkami** 2,90 €  
1, 3, 7 Hühnerbrühe mit Ei  
Chicken broth with egg lees and meat


0,3 l **Tekvicová polievka Hokkaidó s opraženými jadierkami** 3,90 €  
7 Kürbissuppe  
Pumpkin soup

0,3 l **Tradičný boršč** 4,20 €  
Borschsuppe  
Borscht



# Teplé predjedlá

## Warme Vorspeisen - Hot appetizers

50 g	<b>Krmená kačacia pečeň s grilovaným jablčkom a lokšou</b>	8,20 €
1	Entenleber mit Grilläpfeln und ungarischen Lockschen Duck meat-pie with grilled apple and potato pancake	
200 g	<b>Šampiňóny plnené domácou nivou podávané na rukole</b>	4,90 €
1,7	Champignons auf Rucola, gefüllt mit aromatischem Käse	
	Mushrooms stuffed with home-made cheese served on rucola	

### *Dobre vedieť!*

Domáce syry vyrábajú šikovné ruky našich kuchárov z mlieka, ktoré pochádza z hotelovej Ajax farmy. Niva, ktorou sú plnené šampiňóny je vyrábaná z pasterizovaného mlieka pri teplote 72°C. Následne termizuje pri teplote 62 °C a ochladzuje sa. Pridáva sa mezofilná kultúra a zároveň penicilín rockfort. Hrniec sa prikryje na 30 min. a nechá sa zvrieť. Ide o proces prípravy mlieka pred syrením.

#### **Syrenie**

Pridá sa chlorid vápenatý, mlieko sa zamieša a po 1 min. sa vmieša syridlo. Syr sa pri teplote 30 °C, aby mala syrenina ostrý lom, približne 1 hodinu. Po uplynutí 40 min. obraciame syreninu, aby sa prehriala.

#### **Krájanie**

Po dosiahnutí ostrého lomu sa syrenina krája na kocky. Nechá sa odpočívať 5 min. a preťahuje sa po celej dĺžke hrnca syrárskou lyžicou. Znova sa prekrája a takto sa postupuje kým syrenina nedosiahne veľkosť zrna a neklesne na dno. Odčerpá sa srvátka, pridá sa soľ a potom sa cez ľaňovú plachtu formuje do syrárskych foriem. Vo formách sa niekoľkokrát obráti a odkvapká. Tento proces prebieha približne 16 hodín.

#### **Solenie**

Po odkvapkaní sa začne syr soliť pri teplote 14 – 16 °C po dobu 3 dní 3x denne. Štvrtý deň sa syr dosoľuje a premýva. Popichá sa, uloží sa do chladničky na 12 °C, kde nastáva proces zrenia po dobu min. 2 týždňov. Prvá pleseň sa zoškrabe po 14 dňoch a potom sa znova popichá kvôli prístupu vzduchu. V tomto čase sa už dá syr konzumovať, ale pre vyzretejšiu chuť ho nechávame zrieť čo najdlhšie.

**Budeme radi, ak ochutnáte aj iné syry z našej produkcie.**



# Hlavné jedlá

## Hauptspeisen - Main courses

- 150 g Grilovaný losos, kus-kus s hubami a citrónovou, bylinkovou a paprikovou omáčkou** 14,90 €  
4, 7, 13 Gegrillter Lachs, Kuskus und drei Soße-Arten  
Grilled salmon fillet served with couscous and 3 types of sauce
- 120 g Pečený zubáč na bylinkách podávaný s krevetovou ryžou** 16,90 €  
4, 7 **každých 10 g navyiac doblok/ jedes 10 g mehr/ all 10 g more** 0,70 €  
 Zander auf Kräutern mit Garnelenreis  
Baked zander on herbs served with shimp rice
- 150 g Kuracie prsia s grilovanou zeleninou s jogurtovo-bylinkovým** 9,90 €  
**200 g dipom a zemiakovou tortičkou**  
7, 8 Hühnerbrust mit Grillgemüse, Kräuterdressing und Butterkartoffeln  
 Chicken breast with grilled vegetable, yogurt-herbal dressing, buttered potatoes
- 200 g Hovädzí steak z mladého býka** 25,90 €  
**150 g na pečenom zemiaku so slaninkou**  
 grilovaná zelenina alebo anglická zelenina  
hubová omáčka alebo pikantná omáčka so zeleným korením  
(omáčka a zelenina podľa vlastného výberu je v cene)  
**Rindersteak vom jungen Bullen serviert mit Backkartoffeln mit Speck**  
(Sauce und Gemüse Ihrer Wahl im Preis inkl.) Grill oder „englisches“ Gemüse  
Pilzsauce oder pikante grüner Pfeffer- Sauce  
**Filet Mignon served on baked potatoes and bacon**  
(sauce and vegetable is included in the price) grilled or stewed vegetable,  
mushroom sauce or spice creamy green pepper sauce
- 0,75 l Odporúčame: Alibernet, výber z hrozna, suché, 2015** 36,99 €  
 Malokarpatská vinohradnícka oblasť, PAVELKA A SYN, Pezinok
- 150 g Tradičná hovädzia „Sviečková na smotane“** 9,90 €  
**s kysnutým knedlíkom a brusnicami**  
1, 3, 7, 9, 10 Lendenbraten mit Sahnesauce auf die traditionelle Art mit hausgemachtem Knödel und Preiselbeeren  
Beef sirloin in cream vegetable sauce with dumplings and cranberries
- 150 g Bravčová panenka obalovaná v slaninke podávaná** 10,90 €  
**150 g na paštrnákovom pyrė**  
7, 8 Schweinslende im Speck umhüllt, auf Pastinakpüree  
 Pork tenderloin coated with bacon served on parsnip puree





150 g	<b>Jelení steak s brusnicovou omáčkou</b>	15,90 €
200 g	<b>a zemiakovými dukátikmi</b>	
7	Hirschsteak mit Preiselbeeren sauce und Backkartoffeln	
	Venison steak with cranberry sauce and potato „coins“	

## *Jedlá pripravované metódou*

### *„Sous - vide“*

*Meals prepared by „Sous - vide“ method*

150 g	<b>Bravčové líčka na redukcii z čierneho piva,</b>	13,50 €
100 g	<b>zemiakové placky so slaninkou</b>	
	Schweinewangen auf Schwarzbierreduktion, Kartoffelpuffer mit Speck Pork cheeks on the reduction of dark beer, potato pancakes with bacon	
150 g	<b>Pečená jahňacia roláda,</b>	12,50 €
200 g	<b>cícerová kaša a medová baby mrkvička</b>	
1, 3, 7	Lammroulade gebacken, Kichererbsenbrei und Babymöhren	
	Roasted lamb roll with chickpea purree and honey baby carrot	

#### *Dobre vedieť!*

Sous - vide (z francúzštiny, v preklade znamená "vo vákuu") je kuchárska metóda, pri ktorej sa potraviny pripravujú vo vzduchotesnom obale vo vodnom kúpeli s kontrolovanou teplotou. Takto vákuované sa potraviny (mäso, ryby, zelenina alebo ovocie) pošírujú po rôzne dlhú dobu o presne vypočítanej teplote, ktorá je nižšia ako bod varu, najčastejšie pri teplote v rozmedzí 55 - 60 ° C.

#### **Prednosti Sous - vide varenia**

**Prirodzené chute:** Keďže jedlo sa pripravuje vo vákuu, vôňa ani šťava z neho neuniká a jedlo si zachováva prirodzenú chuť.

**Štruktúra a krehkosť:** Na rozdiel od tradičného varenia, prípravy pokrmu na grile, pri Sous -vide si môžeme teplotu dopredu nastaviť s presnosťou a tým hlavne ovplyvniť výslednú kvalitu pripraveného jedla. Pretože jedlo varíme pomaly pri presne stanovenej nízkej teplote, jedlo sa nemôže prevariť.

**Zdravšie stravovanie:** Pri Sous-vide varení vitamíny, antioxidanty zostávajú v šťave, nie sú ničené vysokou teplotou, nič sa neodparuje, ako je to pri varení na tradičnom sporáku, grile, alebo v pare. Nevznikajú žiadne karcinogénne látky ktoré sú škodlivé pre zdravie.

# Cestovinové, zeleninové jedlá a šaláty

## Teig – Gemüsegerichte – Pasta and vegetable courses

- 370 g **Krémové zeleninové rizoto na masle so sušenými paradajkami** 8,20 €  
 7 Gemüserisotto mit Trockentomaten  
 Creamy vegetable risotto with dried tomatoes
- 0,75 l **Odporúčame: Santa Margherita Prosecco** 39,99 €  
 🍷 **di Valdobbiadene**, brut, DOCG, Trentino, Taliansko
- 110g **Noky s kačacím mäskom a karamelizovanou šalotkou** 12,90 €  
 150g Gnocchi mit Entenfleisch und karamelisierter Schalotte  
 1,3 Gnocchi with duck meat and caramelized shallot
- 300 g **Zmes listových šalátov s avokádom, vypráženým kozím syrom** 10,90 €  
 7, 8 **a brusnicami**  
 🍷 Blattsalat mit Avocado, Ziegenkäse und Preiselbeeren  
 Lettuce with avocado, goat cheese and cranberries
- 250 g **Cézar šalát s kuracími filetkami a krutónmi** 7,50 €  
 150 g Caesar Salat mit Hühnerstreifen, Parmesan und Croutons  
 1,7 Cézar salad with chicken, parmesan and bread croutons



- 150 g **Zmes listových šalátov s medovo-horčicovým dresingom** 2,90 €  
 10 🍷 Salat Mix übergossen mit Dijonsenf-Dressing  
 Variety of lettuce salad with honey- mustard dressing
- 150 g **Paradajkový šalát s bylinkovým pestom** 2,70 €  
 7, 8 🍷 Tomatensalat mit Kräuterpesto / Tomato salad with herbal dressing
- 150 g **Uhorkovo-smotanový šalát** 2,70 €  
 7 🍷 Gurken-Sahne Salat / Cucumber salad with cream

## Dezerty

### Desserts - Sweets

140 g	<b>Čokoládová pena s malinami a šľahačkou</b>	5,50 €
1, 3, 7	Waldfrüchte mit weißem Schokomousse und Schlagsahne Forest fruit with white chocolate mousse and whipped cream	
230 g	<b>Palacinky Partizán - s miešaným ovocím,</b>	7,90 €
1, 3, 7, 8	<b>šľahačkou a orechmi</b> Pataschinken „Partizan“ mit Früchten, Schlagsahne und Nüssen Pancakes „Partizan“ with Fruit, whipped cream and nuts	
250 g	<b>Horúce lesné ovocie s vanilkovou zmrzlinou</b>	5,50 €
7	Heiße Waldfrüchte mit vanilla Eis Vanilla ice cream with warm wild fruit mix	



## Prílohy

### Beilagen - Side dishes

200 g	<b>Varené zemiaky s maslom a petržlenom</b>	7	⊗	1,40 €
	Salzkartoffeln mit Butter, Boiled potatoes with butter			
150 g	<b>Opekané zemiaky</b>		⊗	1,40 €
	Gebatene Kartoffeln, Roasted potatoes			
150 g	<b>Zemiakové hranolky - Pommes Frites - French fries</b>			2,10 €
150 g	<b>Zemiakové krokety - Kroketten – Croquettes</b>	1		2,00 €
160 g	<b>Zemiakové rösti - Kartoffelrösti – Potato rösti</b>	1		2,90 €
160 g	<b>Kysnuté knedle – Knödel – Dumplings</b>	1, 3, 7		1,30 €

250 g	<b>Lahôdková grilovaná zelenina</b> Gegrillte Gemüse - Grilled vegetables	7	⊗	4,40 €
250 g	<b>Zelenina na pare</b> Gedünstetes Gemüse - stewed vegetable	7	⊗	2,90 €
140 g	<b>Dusená maslová ryža</b> – Reis – Rice	7		1,40 €
200 g	<b>Cestovina</b>	1, 3, 7		1,50 €

## Nápojový listok

Getränke - Drink menu



### Apertitiv

1 cl

Martini (bianco, rosso, dry)

3,20 €

Campari bitter

6,20 €

### Likéry, bittersy

4 cl

Demänovka likér, horká, cranberry

2,80 €

Bailey's

3,90 €

Becherovka

2,90 €

Bentianna

3,90 €

Káhluha

3,90 €

Jägermeister

3,30 €

Fernet, Fernet citrus, Fernet orange

2,80 €

Malibu

3,00 €

Bols blue

3,00 €

Galliano, Passoa, Cointreau, Ramazzotti

3,00 €

### Whisky - blanded

4 cl

Johnnie Walker Red Label

4,30 €

Johnnie Walker Black Label

6,50 €

Johnnie Walker Green Label

7,90 €

Ballantines

3,90 €

Ballantines (12 ročná)

7,50 €

Jameson

4,00 €



Jameson (12 ročná)	7,50 €
Jameson (18 ročná)	14,50 €
Chivas Regal	6,00 €
Chivas Regal (18 ročná)	14,50 €
Tullamore Dew	4,90 €
William Grant's	3,50 €
Nestville	3,90 €

### *Whisky - single malt* 4 cl

Glenlivet	7,90 €
Glenfiddich	10,30 €

### *Bourbon* 4 cl

Jim Beam	4,90 €
Jim Beam black	5,90 €
Jack Daniel's	4,90 €

### *Koňaky* 4 cl

Martell X.O.	31,00 €
Hennessy X.O.	31,00 €
Martell Gordon	27,00 €
Martell, Hennessy, Remy Martin, V.S.O.P.	9,50 €
Courvoiser V. S.	6,90 €
Martell, Hennessy, V.S.	6,90 €
Remy Martin V.S.	7,90 €
Hennessy fine cognac	7,90 €
Rémy Martin cour de cognac	12,50 €
Ararat 7-ročný	5,00 €
Ararat 10-ročný	6,00 €

### *Brandy* 4 cl

Metaxa *****	4,10 €
Metaxa *****	5,50 €
Karpatské brandy špeciál	5,90 €



## Rumy

Zacapa 23-ročná	15,00 €
Havana selection	14,50 €
Havana Club black, white	3,90 €
Havana 3-ročná	4,90 €
Bacardi black, white	3,90 €
Captain Morgan	3,90 €

## Liehoviny (Spirituosen - Spirits)

Vodka Finlandia, Finlandia ochutená	3,50 €
Vodka Absolut, Absolut ochutená	3,50 €
Vodka Double cross	8,00 €
Gin – Beefeater	3,50 €
Absinth	4,50 €
Borovička	3,00 €
Slivovica Bošacka 52%	5,40 €
Hruškovica Jelínek 42%	5,00 €
Tequila Olmeca – zlatá, strieborná	4,80 €



## Chateau Selesťany - prémiové destiláty

Hruškovica 52%	
Pravý ovocný destilát z divých hrušiek	8,90 €
Chabzdovica 52%	
Pravý ovocný destilát z bazy chabzdovej	8,90 €
Slivovica 52%	
Pravý ovocný destilát z modrých sliviek odrody Stanley	8,90 €
Slivovica 52% dozrievaná v sude	
Pravý ovocný destilát z modrých sliviek, dozrievaný v sude	8,20 €
Marhuľovica 52%	
Pravý ovocný destilát z marhúľ Bergeron	8,20 €
Iršai Oliver 52%	
Pravý ovocný destilát z hrozna Iršai Oliver	6,90 €
Čremchovica 52%	
Pravý ovocný destilát z Čremchy neskorej	8,90 €
Čerešňovica 52%	
Pravý ovocný destilát z Vtáčích čerešní	8,90 €

## *Pivo (Bier - Beer)*

0,5l	Zlatý Bažant 12° – čapované, fľaškové	2,90 €
0,5l	Zlatý Bažant – nealkoholické	2,50 €
0,3l	Zlatý Bažant 12° – čapované	1,90 €
0,5l	Zlatý Bažant Radler - fľaškové	2,50 €
0,5l	Pilsner Urquell 12° – fľaškové	3,90 €
0,3l	ERB Weizen pšeničné pivo 12° - čapované	3,30 €
0,5l	ERB Weizen pšeničné pivo 12° - čapované	5,00 €
0,3l	ERB Ležiak svetlé pivo 10° - čapované	2,70 €
0,5l	ERB Ležiak svetlé pivo 10° - čapované	4,50 €
0,33l	ERB Braxatoris 18° - fľaškové	5,50 €
0,3l	ERB Nealkoholický – denné pivo - čapované	3,20 €
0,5l	ERB Nealkoholický – denné pivo - čapované	5,00 €

## *Nealkoholické nápoje* *Alkoholfreie Getränke - Soft drinks*

0,1l	<b>Fresh z citrusov</b> – pomaranč, grep (Orange, Grapefruit)	2,00 €
0,5l	<b>Džbán vody s mäťou a citrónom</b> Zitronenwasser mit Minze / Jug of lemonwater with Mint	1,00 €
2,0l	<b>Džbán vody s mäťou a citrónom</b> Zitronenwasser mit Minze / Jug of lemonwater with Mint	3,50 €
0,1l	<b>Ovocný/zeleninový fresh</b> - mrkva, paradajka, jablko (Carrot, Tomato, Apple)	2,00 €
0,33l	<b>Minerálna voda</b> Mineralwasser, Mineralwater	2,20 €
0,2l	<b>Coca-cola, Coca-cola light</b> - fľaša	2,70 €
0,2l	<b>Kinley tonic, Fanta, Sprite, Nestea, Vinea</b> - fľaša	2,70 €
0,2l	<b>Cappy</b> - fľaša	2,70 €
0,25l	<b>Red Bull</b> - plechovka	4,50 €

## *Teplé nápoje* *warme Getränke - hot beverages*

7g	<b>Espresso káva</b> Espresso Kaffee – Short Black coffee	2,90 €
7g	<b>Turecká káva</b> Türkischer Kaffee – Turkish coffee	2,90 €
7g	<b>Káva „Capuccino“</b> Kapuziner Kaffee - Capuccino	3,30 €
7g	<b>Káva „Cafe latte“</b> Kaffee Latte – Latte	3,30 €
7g	<b>Viedenská káva (30 g šľahačka)</b> Wiener Kaffee – Vienna coffee with whipped cream	3,30 €
7g	<b>Ladová káva (30 g šľahačka, 30 g zmrzlina)</b> Eiskaffee – Ice coffee	3,80 €
1,75g	<b>Čaj Teekanne</b> – Teekanne Tee – Teekanne Tea	2,80 €

2g	<b>Čaj z čerstvej mäty (20 g med, 20 g citrón)</b>	3,50 €
	Tee aus Frischeminze – Tea from fresh mint	
2g	<b>Zázvorový čaj Ďumbier (20 g med, 20 g citrón)</b>	3,90 €
	FrISChe Ingwertee, Honig, Zitrone / Fresh ginger tea, honey, lemon	
0,2l	<b>Grapefruitový punč</b>	4,20 €
0,2l	<b>Varené víno</b> Glühwein, Hotwein	4,20 €
0,2l	<b>Horúca čokoláda</b> Heisse Schokolade, Hot Chocolate	2,90 €



<b>Riaditeľ hotela:</b>	Bc. Michal Kič
<b>Šéfkuchár hotela:</b>	Vladimír Roth
<b>Kalkulácia cien:</b>	Ing. Míriam Rajčoková
<b>F&amp;B manažér:</b>	Zuzana Pastorková, Ľuboš Murín

#### **Ceny sú stanovené dohodou.**

Uvedené ceny sú vrátane 20 % DPH, sú platné od 20. 12. 2017. Váha mäsa je uvedená v gramoch a v surovom stave. Váha ostatných pokrmov je uvedená v gramoch po tepelnom spracovaní. Príplatok za room servis je 5 € / 1 objednávka. Polovičné porcie jedál a nápojov účtujeme vo výške 70 % z ceny.

#### **Alergény:**

- 1 obilniny obsahujúce lepok – pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut
- 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 – mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a výrobky z nich
- 9 zeler a výrobky z neho
- 10 horčicu a výrobky z nej
- 11 sezamové semená a výrobky z nich
- 12 oxid siričitý a siričitany
- 13 vlčí bôb a výrobky z neho
- 14 mäkkýše a výrobky z nich

Preise sind inkl. 20 % MwSt., Speisekarte gültig von 20. 12. 2017 Fleischgerichte entsprechen dem Gewicht des Fleisches im rohem Zustand. Zuschlag pro Zimmer – Service ist 5 € / 1 Bestellung. Halbe Portionen Speisen und Getränke werden 70% der Preis berechnet.

VAT 20 % included in prices, pricelist is valid since 20. 12. 2017 Indications of weight of meat referring to uncooked foodstuff. Extra charge for room – service is 5 € / 1 order. Half portions food and beverages are charged 70% of the price.

HOTEL PARTIZÁN\*\*\*\*, Tále Bystrá 108 – Tále, 977 65 Brezno  
Tel. č.: 048/6308809, 048/6308813

*www.partizan.sk*