Oravský Háj

Garden Hotel & Resort

Jedálny lístok

Menu


Oravský Háj
Garden Hotel & Resort

Predjedlá
Starters

120g Hovädzí tatarák (1, 3, 10) — **14 €**

s chrumkavými hriankami a cesnakom
Beef Tartare — served with crispy toast and garlic.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau Rubáň Dunaj, červené, suché

150g Zemiakovo-cuketová placka (1, 3, 7) — **8 €**
s pečenou cviklou a s penou z kozieho syra

Potato and Zucchini Pancake — with goat cheese foam and roasted beetroot.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Lipovina, biele, suché

100g Domáca divinová paštéta (1, 3, 7) — **9 €**

s čučoriedkovou redukciou a chrumkavými hriankami
Homemade Venison Pâté — with blueberry reduction and crispy toast.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Barisecco, biele, polosladké

Polievky
Soups

0,33l Cesnačka (1, 3, 7, 9) — **4 €**

s opraženou šunkou, cibuľkou, krutónmi a so syrom
Garlic Soup — with fried ham, onion, croutons, and cheese.

0,33l Silný mäsový vývar (1, 3, 9) — **5 €**

s mäsom, koreňovou zeleninou a pečeňovými haluškami
Strong Meat Broth — with meat, root vegetables and liver dumplings.

0,33l Oravská kapustnica (1) — **6 €**

s údeným mäsom, klobáskou a sušenými dubákmi, chlieb
Orava Sauerkraut Soup — with smoked meat, sausage, dried porcini mushrooms, and bread.

Hlavné jedlá
Main Courses

260g Grilovaný pstruh (4, 7) — **15 €**

z nášho jazierka, na masle, s jablkami a varenými zemiakmi
Grilled Trout — from our pond, prepared on butter with apples and boiled potatoes.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Lipovina, biele, suché

250g Kurací Supreme (7) — **17 €**

s grilovanou zeleninou a zemiakovo-pomarančovým pyré
Chicken Supreme — with grilled vegetables and potato-orange purée.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Múza, biele, polosladké

150g Grilovaná bravčová panenka (7) 17€

s grilovanou zeleninou, pečenými zemiakmi a šalviovo-dubákovou omáčkou
Grilled Pork Tenderloin — with grilled vegetables, roasted potatoes and sage-porcini mushroom sauce.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Aryva Cuvée, červené, suché

150g Jelení guláš (1, 3, 7) 15€

s karlovarským knedlíkom
Venison Goulash — served with "Karlsbad" bread dumplings.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau Rubáň Dunaj, červené, suché

150g Pečený jelení chrbát (7) 20 €

v bylinkovej kruste, so zemiakovo-parmezánovým pyré a višňovou redukciou
Roasted Venison Saddle — in a herb crust, with potato-parmesan purée and cherry reduction.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Nichta Frankovka modrá, červené, suché

200g Hovädzí steak (7) 32 €

s hranolkami a omáčkou podľa výberu (dubáková / višňová / zo zeleného korenia)
Beef Steak — with fries and a sauce of your choice (porcini mushroom / cherry / green pepper).

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau Rubáň Dunaj, červené, suché

350g Krémové kuracie rizoto (7, 9) 14 €

s kuracím mäsom, cuketou a parmezánom
Creamy Chicken Risotto — with chicken, zucchini, and parmesan.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Furmint, biele, suché

300g Krémové cviklové rizoto (7, 9) 12 €

s pečenými pekanovými orechami a parmezánom
Creamy Beetroot Risotto — with roasted pecans and parmesan.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI TUF, biele, polosuché

300g Ceasar šalát (1, 3, 4, 7) 12 €

s grilovaným kuracím mäsom, slaninou, vajíčkom, parmezánom, dresingom a bagetou
Caesar Salad — with grilled chicken, bacon, egg, parmesan, dressing, and a baguette.

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Barisecco, biele, polosladké

Tradičné slovenské jedlá

Traditional Slovak dishes

300g Vyprážaný rezeň z bravčovej krkovičky (1, 3, 7) — 15 €

so zemiakovým pyré
Fried Pork Neck Schnitzel — with mashed potatoes.

150g Vyprážaný syr (1, 3, 7) — 13 €

s hranolkami a tatárskou omáčkou
Fried Cheese — with fries and tartar sauce.

200g Pastiersky syr (1, 3, 7) — 14 €

plnený šunkou a údeným oštiepkom; s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou
Shepherd's Fried Cheese — Stuffed with ham and traditional Slovak smoked sheep cheese, with boiled potatoes and tartar sauce.

350g Domáce bryndzové halušky (1, 3, 7) — 10 €

s opraženou údenou slaninou
Homemade Potato Dumplings with "Bryndza" Sheep Cheese — with fried smoked bacon.

350g Domáce bryndzové pirohy (1, 3, 7) — 12 €

s cibuľkou a opraženou slaninou
Homemade „Bryndza" Sheep Cheese Pirogi — with onion and fried bacon.

400g Kapustové strapačky (1, 3) — 14 €

s pečenou baraninou
Potato Dumplings with Sauerkraut — with roasted mutton.

500g Oravský tanier (1, 3, 7) — 17 €

(100 g bryndzové halušky, 150g bryndzové pirohy, 150g strapačky, 100g Klobása), chlieb
Orava Platter — (100g bryndza dumplings, 150g bryndza pirohy,
150g sauerkraut dumplings, 100g sausage), bread.

300g Zabíjačkový tanier — 14 €

(100 g pečené bravčové výpečky, 100g jaternica,100g klobása a dusená kyslá kapusta), chlieb
Traditional Feast Platter — (100g roasted pork pieces, 100g liver sausage,
100g sausage, and braised sauerkraut), bread.

150g Pečená baranina (7) — 15 €

na cesnaku a rozmaríne s opekanými zemiakmi s rascou

Roasted Mutton — on garlic and rosemary with roasted cumin potatoes.

Ku vínku a ku pivku
For Wine and Beer

300g Variácia syrov (1, 3, 7) — 14 €

výber syrov podávaný s olivovým olejom a pečivom
Cheese Variation — selection of cheeses served with olive oil and bread.

300g Variácia našich farmárskych špecialít (1, 3) — 14 €

výber našich mäsových výrobkov, podávaný s chlebom
Farm Specialties Variation — selection of our meat products, served with bread

Dezerty
Desserts

Odporúčanie nášho someliéra: / Sommelier's choice:
Chateau GRAND BARI Tokajský výber 3-putňový, biele, sladké

130g Domáci jablkový tart (1, 3, 7) — **6 €**

s vanilkovou zmrzlinou a šľahačkou
Homemade Apple Tart — with vanilla ice cream and whipped cream.

150g Horúce maliny (7) — **7 €**

s vanilkovou zmrzlinou a šľahačkou
Hot Raspberries — with vanilla ice cream and whipped cream.

130g Domáci tvarohový krémeš (1, 3, 7) — **6 €**

Homemade Curd Cheese Cream Cake

130g Domáci višňovo-makový tvarohový koláč (1, 3, 7) — **6 €**

Homemade Cherry and Poppy Seed Curd Cake

Prílohy
Side dishes

200g Grilovaná zelenina (7) — **7 €**

bataty, mrkva, červená cibuľa, cuketa, karfiol
Grilled Vegetables — sweet potatoes, carrots, red onion, zucchini, cauliflower.

100g Nakladaná zelenina — **3 €**

Pickled Vegetables

150g Paradajkový / Uhorkový šalát — **3 €**

Tomato / Cucumber Salad

200g Čerstvé ovocie — **6 €**

Fresh Fruit

Detské menu
Children's menu

100g Vyprážané kuracie kúsky (1, 3, 7) — **7 €**

s hranolkami a kečupom
Fried Chicken Pieces — with fries and ketchup.

100g Vyprážaný syr (1, 3, 7) — **7 €**

s hranolkami a kečupom
Fried Cheese — with fries and ketchup.

100g Grilované kuracie prsia — **7 €**

s dusenou ryžou
Grilled Chicken Breast — with steamed rice.

200g Domáce bryndzové pirohy (1, 3, 7) — **7 €**

s maslom
Homemade "Bryndza" Pirogi — with butter.

200g Cestoviny (1, 3, 7) — **7 €**

s paradajkovou omáčkou a parmezánom
Pasta — with tomato sauce and parmesan.

50g Palacinky (1, 3, 7) — **6 €**

s džemom a nutelou, so šľahačkou a s lesným ovocím
Pancakes — with jam and Nutella, whipped cream, and forest fruit.

200g Slivkovo-tvarohové gule (1, 3, 7) — **6 €**

s makom/ škoricou/ grankom/ opraženou strúhankou
Plum and Curd Dumplings — with poppy seeds / cinnamon / cocoa powder / toasted breadcrumbs.

Skupiny alergénov / Allergen groups

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, pšeno) a výrobky z nich, okrem pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, pšeničných maltodextrín jačmenného glukózového sirupu,
2. Kôrovce a výrobky z nich,
3. Vajcia a výrobky z nich,
4. Ryby a výrobky z nich, okrem: rybacej želatíny, používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidných prípravkov rybacej želatíny alebo rybacieho oleja používaných na čírenie piva a vína,
5. Arašidy a výrobky z nich,
6. Sójové zrná a výrobky z nich,
7. Mlieko a výrobky z neho,
8. Orechy, t.j. mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, 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. Kysličník siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg, vyjadrené ako So2.,
13. Vlčí bôb a výrobky z neho,
14. Mäkkýše a výrobky z nich

---

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, mil let) and their products, except wheat glucose syrups including dextrose, wheat maltodextrins, barley glucose syrup,
2. Crustaceans and their products,
3. Eggs and their products,
4. Fish and fish products, except for: fish gelatin, used as a carrier of vitamins or carotenoid preparations, fish gelatin or fish oil used to clarify beer and wine,
5. Peanuts and their products,
6. Soybeans and products from them,
7. Milk and milk products,
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and their products,
9. Celery and its products,
10. Mustard and its products, ll. Sesame seeds and products from them,
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than lO mg/kg, expressed as So2.,
13. Lupine and its products,
14. Molluscs and their products

Oravský Háj
Garden Hotel & Resort

oravskyhaj.sk