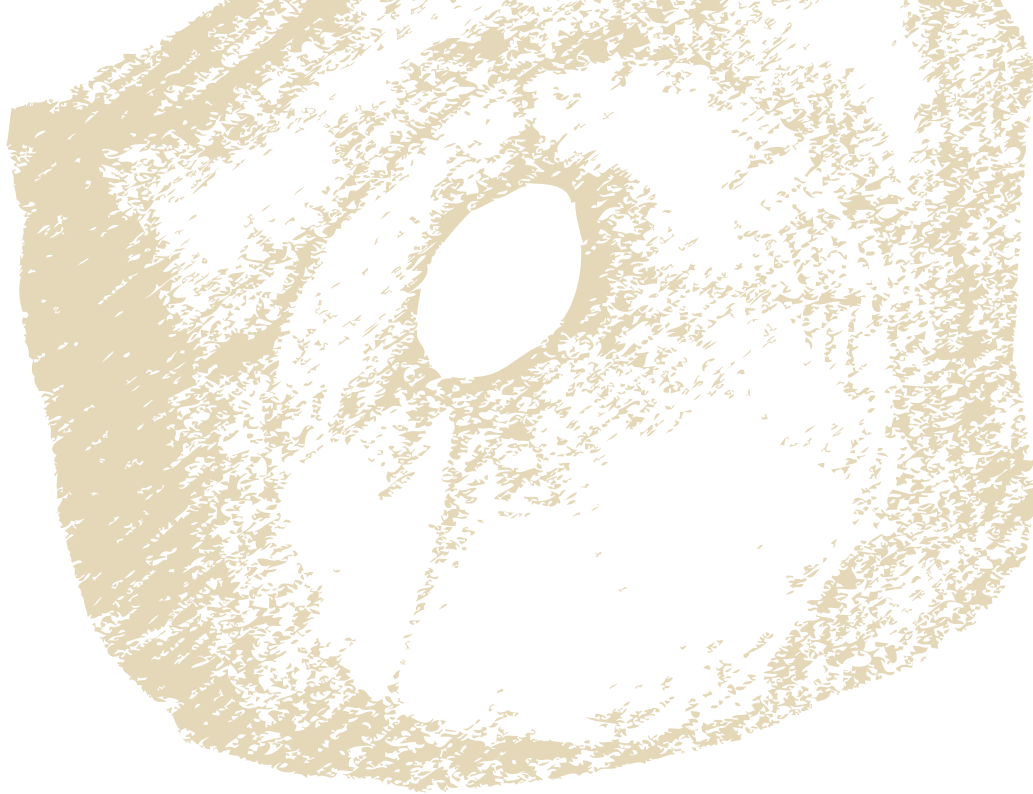




ELESKO

R E S T A U R A N T

Kameň je prirodzeným základom každého vinohradu. Dáva oporu koreňom, reguluje blahodarnú vlahu, drží v sebe teplo slnečných lúčov. Je symbol vytrvalej sily, pevnosti a krásy. Pre všetky tieto vlastnosti sme si vybrali kameň za symbol našich krásnych viníc v Malých Karpatoch. Nazvali sme ho ELESKO podľa mena stredovekého strážneho hradu, ktorý stál na úpätí vrchu Záruby. V srdci viníc sa nachádza aj tradičná slovenská reštaurácia ELESKO s obyčajnými jedlami, ktoré však chutia neobyčajne dobre.

Návšteva reštaurácie je oslavou jedla. Ak ste ale príliš hladní, jedlo si správne nevychutnáte, myslíte len na to, ako si čo najskôr naplniť žalúdok, navyše ste nervózni a jedlo vyberáte náhlivo. Preto si nájdite dostatok času na posedenie s rodinou a priateľmi a objednajte si ľahké predjedlo, ktoré správne pripraví váš žalúdok i chuťové poháriky na hlavný chod. Takto si budete môcť užiť vybrané jedlo i váš čas v reštaurácii.

Dobrá chuť želá tím ELESKO restaurant & wine bar!

Milí návštevníci,

zľava 10 % z každého účtu v reštaurácii pre narodeninových oslávencov v deň ich narodenín. Stačí sa preukázať platným dokladom totožnosti s dátumom narodenia.

Prosíme, aby ste informáciu o čerpaní zľavy oznámili hneď pri objednávke obsluhujúcemu personálu. V opačnom prípade nebude môcť byť zľava uplatnená. Zľavy nie je možné kombinovať.

PREDJEDLÁ

80 g	Kačacia paštéta s hruškovým pyrém, baby cibuľkou marinovanou v repovom octe, chrumkavou šalotkou a čerstvým pečivom /1,3,7/	9,80 €
80 g	Tatarák z daniela s domácou salsou a hriankami (pôvod SVK) /1,3,10,14/	11,60 €
120 g	Zemiakové placky s bryndzovým krémom, slaninou a kôprom /1,3,7/	7,60 €
80 g	Údený zubáč s listovým šalátom, chrenovou majonézou, bazalkovým olejom a chlebovými sušienkami (pôvod A) /1,4,6/	9,80 €

POLIEVKY

0,25 l	Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a domácou mrveničkou (pôvod A) /1,3,9/	4,40 €
0,25 l	Krém z hlivy ustricovej s chlebovou mrveničkou a hubovými lupienkami /1,4,7/	4,90 €

BEZMÄSITÉ JEDLÁ

150 g	Syrové knedlíčky s bazalkou, blanšírovanou brokolicou a krémom z kukuričnej polenty /1,3,7/	14,90 €
-------	--	---------

HLAVNÉ JEDLÁ

350 g	Bryndzové halušky s chrumkavou slaninou /1,3,7/	10,90 €
250 g / 250 g	Marinované kuracie stehienka s cuketovým prívarkom, opekanými violet zemiakmi a olejom z jarnej cibulky /1,3,7/	14,40 €
150 g / 200 g	Jelenie fašírky s demi-glace, zaúdeným pyrém z pečeného zeleru, restovanou cuketou a pečenými lieskovcami (pôvod SVK) /1,3,7,8,9/	16,60 €
180 g	Pečené stehno z muflóna s koreňovou zeleninou, omáčkou a tradičnou zemiakovou haruľou (pôvod SVK) /1,3,9,10,14/	17,90 €
150 g	Grilovaný zubáč so zeleninovým ragú a omáčkou z keфіrového mlieka s kôprom (pôvod A) /4,7/	18,90 €
300 g	Vyprážané kačacie stehno, s dusenou červenou kapustou, zemiakovými šúľancami a cesnakovou majonézou (pôvod FR) /1,3,6,7,10/	18,90 €
170 g	Chrbát z daniela v bylinkovo-orechovej kruste, smotanovými šampiňónmi, pečenou červenou kapustou, opekanými baby zemiakmi a demi-glace omáčkou (pôvod SVK) /1,3,7,8,9/	23,90 €

DEZERTY

150 g	Domáci puding z bielej čokolády s mäťovou mrveničkou a malinami /1,3,7/	4,80 €
150 g	Domáce jablkové pirohy so škoricou, cukrom a prepáleným maslom /1,3,7,/	4,90 €
50g	Výber domácich zmrzlín (podľa ponuky) /3,7,8/	1,60 €
50g	Výber domácich sorbetov (podľa ponuky) /3,7,8/	1,50 €

TASTING MENU

Aperitív

Blanc de Blancs Brut (100% Chardonnay) 0,1l

Menu

- 1 40g Zemiaková placka s bryndzovým krémom, slaninou a kôprom /1,3,7/
Riesling „1“ D.S.C., biele, suché 0,05l
- 2 0,2l Krém z hlivy ustricovej s chlebovou mrveničkou a hubovými lupienkami /1,7/
- 3 50g Syrový knedlíček s bazalkou, blanšírovanou brokolicou a krémom z kukuričnej polenty /1,3,7/
Petit merle rosé D.S.C., ružové, polosuché 0,05l
- 4 75g Grilovaný zubáč so zeleninovým ragú a omáčkou z keфіrového mlieka s kôprom /4,7/ (pôvod A)
Sauvignon D.S.C., biele, suché 0,05l
- 5 85g Chrbát z daniela v bylinkovo-orechovej kruste, smotanovými šampiňónmi, pečenou červenou kapustou, opekanými baby zemiakmi a demi-glace omáčkou /1,3,7,8,9/ (pôvod SVK)
Dunaj D.S.C., červené, suché 0,05l
- 6 50g Domáca jablková piroha so škorickou, cukrom a prepáleným maslom /1,3,7/
Pálava „2“ D.S.C., biele, polosladké

Digestív

Pálava, hroznový destilát 52% 0,02l

Cena bez degustačných vzoriek 40,-/osoba

Cena s degustačnými vzorkami 60,-/osoba

Milí hostia, okrem jedál z jedálneho lístka vám radi pripravíme na objednávku 48 hodín vopred na dohodnutý čas rezervácie:

600 g	Kačacia pečeň podávaná s pečivom, jablkovým čatní a brusnicovým kompótom /1, 7/	68,00 €
cca 2,4 kg	Pečená kačica podávaná s červeno u a bielou kapustou, lokšami a knedľou /1/	49,00 €
cca 4,5 kg	Pečená hus podávaná s červeno u a bielou kapustou, lokšami a knedľou /1/	89,00 €

Ostatné na želanie

DETSKÉ MENU

Chutné dobroty pre hladné brušká

Polievočka

Silný slepačí vývar s domácou mrveničkou,
mäskom a zeleninkou /0,2l/ - **2,90 €**

Mäsko

Kurací rezník s baby zemiakmi /90g/ - **3,90 €**
Vyprážaný teľací rezník s baby zemiakmi /90g/ - **5,90 €**

Niečo sladké

Domáca jablková piroha so škoricou, cukrom
a prepáleným maslom /1,3,7/
/50g/ - **2,50 €**

ZOZNAM A ČÍSLOVANIE ALERGÉNOV

- 1 – obilniny obsahujúce lepok
- 2 – kôrovce a výrobky z nich
- 3 – vajcia a výrobky z nich
- 4 – ryba a výrobky z nich
- 5 – arašidy a výrobky z nich
- 6 – sójové zrná a výrobky z nich
- 7 – mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy
- 8 – orechy: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské a para orechy, kešu, pistácie
- 9 – zeler a výrobky z neho
- 10 – horčica 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

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

Hmotnosť ostatných jedál je uvedená v hotovom stave.

V reštaurácii sú platné zmluvné ceny. Ceny sú platné od 23. 03. 2019.

Pri polovičnej porcii účtujeme 50 % z ceny jedla.

Reštauráciu prevádzkuje spoločnosť LE&TO, s.r.o.

Uvedené jedlá môžu obsahovať alergény.

Chef de Cuisine: Peter Nagy
General Manager: Peter Tóth