

# ELESKO

## RESTAURANT

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

60 g	Domáca kačacia paštéta s jablkovo-cviklovou variáciou, marinovanou baby cibuľkou a čerstvým pečivom <i>/1,3,7/</i>	<b>10,20 €</b>
80 g	Jelení tatarák s domácou salsou, zrejmým ovčím syrom a pečenými palacinkami <i>/1,3,7/</i>	<b>12,50 €</b>
80 g	Danielie carpaccio so salsou z pečených paradajok, kôprovou majonézou a cibuľovým chlebíkom <i>/1,3,7/</i>	<b>13,20 €</b>
100 g	Pečený karfiól s brokolicovou omáčkou, lahôdkovým droždím a sušeným žĺtkom <i>/3/</i>	<b>8,80 €</b>

## POLIEVKY

0,2l	Kuracie consomé s ligurčekom olejom, kuracou balotínkou a zeleninovou štrúdlou <i>/1,3/</i>	<b>5,40 €</b>
0,2l	Tekvicové velouté s rakytníkom a mrkvovou variáciou <i>/vegan/</i>	<b>6,20 €</b>
0,2l	Kulajda s hríbovou variáciou, crème fraiche a 63° vajíčkam <i>/3,7/</i>	<b>6,60 €</b>

## BEZMÄSITÉ JEDLÁ

350 g	Domáce zemiakové knedlíčky s bryndzovou omáčkou, medvedím cesnakom a topinamburovými chipsami <i>/1,3,7/</i>	<b>14,70 €</b>
160 g	Vyprážený kozí syr s domácou tatárskou omáčkou, marinovaným dubovým listom a pečenými baby zemiakmi <i>/1,3,7,10/</i>	<b>16,80 €</b>

## HLAVNÉ JEDLÁ

200 g	Vyprázaná kuracia roláda v brioškovej strúhanke so zemiakovým pyré a domácou kôprovou majonézou <i>/1,3,7,8/</i>	<b>15,90 €</b>
150 g	Grilovaný zubáč s krémovým bulgurom, cuketovou variáciou a mrkvovým pyré <i>/1,4,7/</i>	<b>20,90 €</b>
200 g	Grilovaná roláda z bravčovej panenky a konfitovaného kolena so zemiakovým gratinom a špenátovou omáčkou <i>/3,7/</i>	<b>19,80 €</b>
300 g	Ragoute z diviaka s pečenou zeleninou, zaúdenou kyslou smotanou a domácimi zemiakovými podpecníkmi <i>/1,7,9/</i>	<b>19,20 €</b>
250 g	Grilované kačacie prsia s cviklovou variáciou, topinamburom a ružičkovým kelom <i>/7/</i>	<b>25,20 €</b>
180 g	Jelenie karé s mrkvovým gratinom, omáčkou z pečených papriek a pyré z čierneho koreňa <i>/3,7/</i>	<b>29,90 €</b>
180 g	Daniel karé s kapustovou variáciou, krémom z pečenej cibule a pečenými baby zemiakmi <i>/7/</i>	<b>28,90 €</b>

## DEZERTY

130 g	Domáca šiška s mandarinkovým krémom, višňovým sorbetom a tonka fazuľkou <i>/1,7/</i>	<b>6,60 €</b>
160 g	Domáci jablkový koláč s pečenou bielou čokoládou, slaným karamelom a zmrzlinou z pečeného jačmeňa <i>/1,3,7/</i>	<b>6,90 €</b>
100 g	Variácia rumovej zmrzliny a višňového sorbetu s marinovanými egrešami, jahodovým carpacciom a omáčkou zo šampanského <i>/1,3,7/</i>	<b>6,60 €</b>
120 g	Moderná orechová štrúdl'a s bielym makom, vanilkovým šodó a višňovou variáciou <i>/1,7/</i>	<b>6,90 €</b>

### ŠPECIÁLNA PONUKA:

OKREM JEDÁL Z ALA CARTE LÍSTKA VÁM RADI PRIPRAVÍME

NA OBJEDNÁVKU 48 HODÍN VOPRED NA DOHODNUTÝ ČAS REZERVÁCIE:

110 g	Foie gras s cibulovou variáciou, slaným karamelom, hruškovým gélom a maslovou brioškou <i>/1,3,7/</i>	<b>21,80 €</b>
cca 2,4 kg	Pečená kačica podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami, kysnutou knedľou a chlpatým knedlíkom <i>/1,3/</i>	<b>59,00 €</b>
cca 5,5 kg	Pečená hus podávaná s červeno u a bielou kapustou, lokšami, kysnutou knedľou <i>/1,3/</i>	<b>110,00 €</b>

# TASTING MENU

## Aperitív

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

## Menu

- 1 40g Danielie carpaccio so salsou z pečených paradajok, kôprovou majonézou a cibulovým chlebíkom /1,3,7/  
*Riesling D.S.C. – biele, suché 0,05l*
- 2 0,15l 0,2l Tekvicové velouté s rakytníkom a mrkvovou variáciou (vegan)
- 3 80g Vyprážený kozí syr s domácou tatárskou omáčkou, marinovaným dubovým listom a pečenými baby zemiakmi /1,3,7,10/  
*Sauvignon D.S.C. – biele, suché 0,05l*
- 4 100g Ragoute z diviaka s pečenou zeleninou, zaúdenou kyslou smotanou a domácimi zemiakovými podpecníkmi /1,7,9/  
*Dunaj D.S.C. – červené, suché 0,05l*
- 5 90g Jelenie karé s mrkvovým gratinom, omáčkou z pečených papriek a pyrė z čierneho koreňa /3,7/  
*Alibernet D.S.C. – červené, suché 0,05l*
- 6 60g Moderná orechová štrúdlia s bielym makom, vanilkovým šodó a višňovou variáciou /1,7/  
*Zeta D.S.C. – biele, sladké*

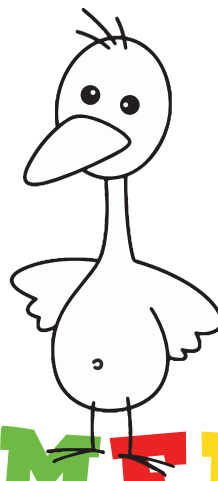
## Digestív

*Pálava, hroznový destilát 52% 0,02l*

*Cena bez degustačných vzoriek 59,-/osoba*

*Cena s degustačnými vzorkami 79,-/osoba*





# DETSKÉ MENU

Chutné dobroty pre hladné brušká

## Polievočka

0,15l Kuracie consomé s kuracou balotínkou, zeleninou  
a domácou mrveničkou /1,3/ - **3,10 €**

## Mäsko

90g Vyprážené rybacie fašírky zo zubáča so zemiakovým pyrém  
a domácou tatárskou omáčkou - **5,50 €**

90g Vyprážený teľací rezník so zemiakovým pyrém - **6,90 €**

## Niečo sladké

65g Domáca šiška s mandarinkovým krémom  
a pečenou bielou čokoládou /1,7/  
- **3,50 €**



ELESKO  
RESTAURANT

## 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 01. 03. 2024.

Pri polovičnej porcii účtujeme 50 % z ceny jedla.

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

Uvedené jedlá môžu obsahovať alergény.

Creative Chef: Filip Ondrušek

Chef de Cuisine: Marek Trojan

General Manager: Peter Tóth