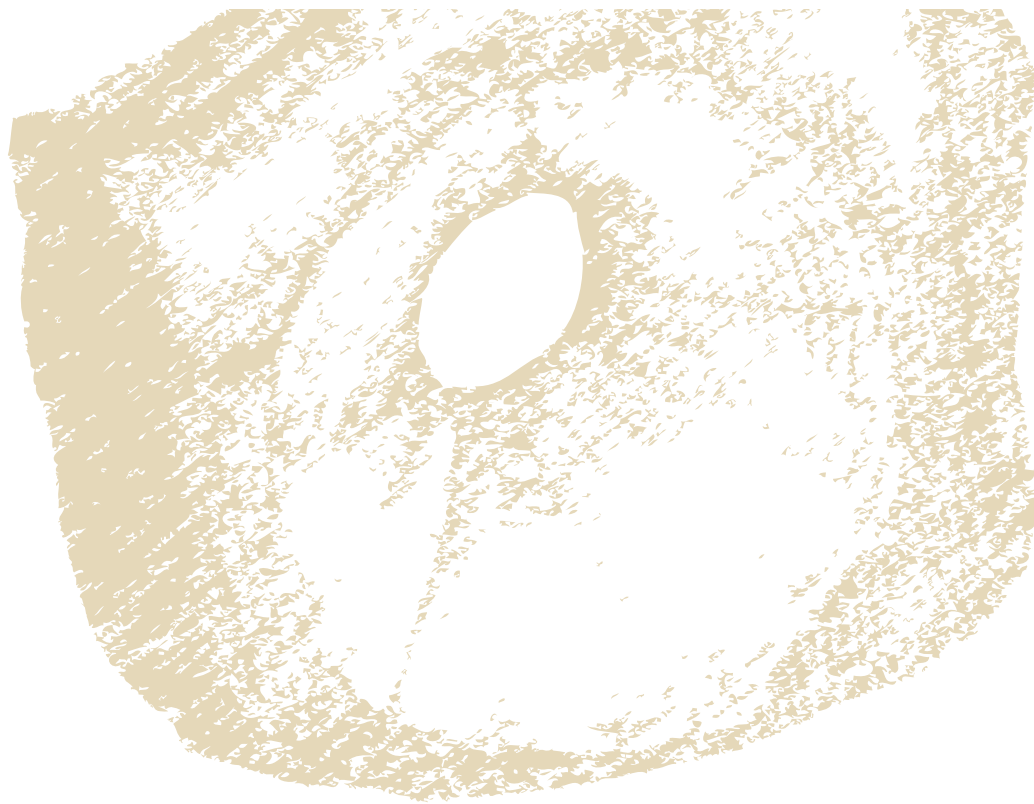




ELESKO

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 marinovanými hruškami, chrumkavou šalotkou a gélom z Petit merle	9,20 €
	/1,3,7/	
80 g	Jelení tatarák so sušeným žĺtkom a domácimi hriankami (pôvod SVK)	11,40 €
	/1,3,10,14/	
100 g	Carpaccio z pečenej cvikle s penou z kozieho syra a kôprovým olejom	7,20 €
	/7/	
70 g	Jelení roastbeef s majonézou z čierneho cesnaku, hubovou mrveničkou a domácou bylinkovou brioškou (pôvod SVK)	11,90 €
	/1,3,7,10/	

POLIEVKY

0,25 l	Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a domácou mrveničkou (pôvod SVK,A)	4,40 €
	/1,3,9/	
0,25 l	Demikát / bryndzová polievka s jarnou cibuľkou, slaninou, zemiakovými haluškami a olejom z jarnej cibuľky	4,90 €
	/1,3,7/	
0,25 l	Cibuľovo-syrová polievka s maslovými krutónmi a chilli olejom	4,80 €
	/1,7/	

BEZMÄSITÉ JEDLÁ A ŠALÁTY

250 g	Caesar šalát /rímsky šalát, parmezán, maslové krutóny/	11,90 €
	/1,3,4,7,10/	
200 g	Ravioli s hubami a kozím syrom, smotanovou omáčkou, jarnou cibuľkou a chipsami zo zrejúceho ovčieho syra	14,40 €
	/1,3,7/	
300 g	Cviklové rizoto s restovanou cviklou a zrejúcim ovčím syrom	11,80 €
	/7/	

HLAVNÉ JEDLÁ

300 g	Bryndzové trhance s chrumkavou slaninou /1,3,7/	9,90 €
160 g	Kuracie prsia s bryndzovými trhancami, chrumkavou slaninou a restovanými hriabami (pôvod A) /1,3,7/	13,80 €
200 g	Domáce knedlíčky /diviak, oškvarky, jarná cibuľka/ cibuľová omáčka, fermentovaná kapusta, zemiakové chipsy (pôvod SVK) /1,3,7/	14,80 €
350 g	Vyprážané kačacie stehno, dusená červená kapusta, zemiakové šúľance a cesnaková majonéza (pôvod FR) /1,3,6,7,8,10/	17,90 €
200 g	Sous vide bravčový bôčik (24h) s omáčkou z čierneho piva, špargľou, zelerovým pyrém a chilli olejom (pôvod A) /7,9/	16,90 €
250 g	Pomaly pečená diviacia krkovička na borievkovej omáčke so zemiakovo-chrenovou kašou a cibuľkami v repovom octe (pôvod SVK) /1,7/	16,90 €
150 g	Grilovaný zubáč s belugou, mrkvovým pyrém a petržlenovou omáčkou (pôvod RU) /4,7/	19,50 €
170 g	Jelenie karé s pečenou sezónnou zeleninou a karfiolovým pyrém (pôvod SVK) /7/ ...na výber z troch druhov omáčok: 70 ml Hríbová omáčka /hliva, shimeji, lesné hriby, smotana/ /6,7/ 70 ml Omáčka zo zeleného korenia /whisky,smotana/ /6,7/ 50 ml Cesnakový demi-glace /9/	22,90 €
170 g	Bravčová panenka s cviklovým rizotom, zrejmým ovčím syrom, pak-cho a pečené cibuľky (pôvod GER) /7/	17,60 €

DEZERTY

120 g	Čokoládové guľičky s domácim termixom, čokoládovo-orechová mrvenička, jogurtovo-dulový krém <i>/1,7,8/</i>	5,90 €
150 g	Medový koláč s bielou karamelizovanou čokoládou, marinovanou hruškou a domácou vanilkovou zmrzlinou <i>/1,3,7,8/</i>	4,90 €
150 g	Domáce wafle so slivkami pečenými v sirupe a bailey ´s krémom <i>/1,3,7/</i>	4,90 €
50 g	Výber domácich sorbetov a zmrzlín (podľa ponuky) <i>/3,7,8/</i>	1,30 €

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 <i>/1, 7/</i>	68,00 €
cca 2,4 kg	Pečená kačica podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami a knedľou <i>/1/</i>	49,00 €
cca 4,5 kg	Pečená hus podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami a knedľou <i>/1/</i>	89,00 €

Ostatné na želanie

TASTING MENU

Aperitív

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

Menu

- 1 70g Domáci knedlíček /diviak krkovička, oškvarky, jarná cibuľka/, s cibuľovou omáčkou, fermentovanou kapustou a zemiakovými chipsami (1,3,7)
Pinot Gris „1“ D.S.C., suché 0,05l
- 2 0,2l Demikát / bryndzová polievka s jarnou cibuľkou, slaninou, zemiakovými haluškami a olejom z jarnej cibuľky (1,3,7)
- 3 75g Grilovaný zubáč s belugou, mrkvovým pyré a petržlenovou omáčkou (4,7)
Riesling D.S.C., suché 0,05l
- 4 85g Jelenie karé s pečenou sezónnou zeleninou, karfiolové pyré a cesnakový demi-glace (7,9)
Dunaj D.S.C., suché 0,05l
- 5 60g Čokoládové guľičky s domácim termixom, čokoládovo-orechová mrvenička a jogurtovo-dulový krém (1,7,8)
Frankovka modrá rosé D.S.C., polosladké 0,05l

Digestív

Pálava, hroznový destilát 52% 0,02l

Cena bez degustačných vzoriek 36,-/osoba

Cena s degustačnými vzorkami 55,-/osoba



DETSKÉ MENU

Polievočka

/0,2l/ Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou
a domácou mrvičkou (pôvod SVK,A) /1,3,9/ - **2,90 €**

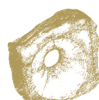
Mäsko

/90g/ Kurací rezník na prírodno s tarhoňou /1,3,7/ - **3,90 €**

/90g/ Vyprážaný teľací rezník so
zemiakovou kašou /1,3,7/ - **5,90 €**

Niečo sladké

/70g/ Domáce wafle so slivkami pečenými v sirupe
a bailey 's krémom /1,3,7/ - **2,50 €**



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 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