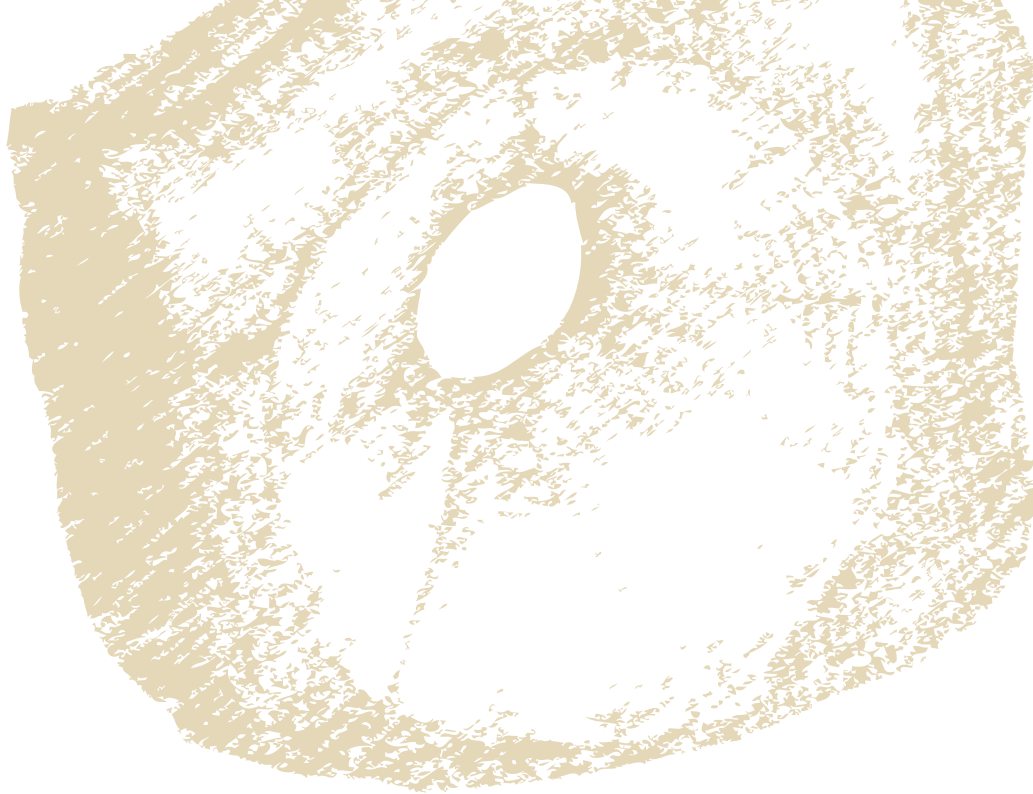




ELESKO

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 neobvyčajne 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 návštěvníci,

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/	9,20 €
80 g	Jelení tatarák s domácou salsou a hriankami (pôvod SVK) /1,3,10,14/	11,40 €
100 g	Pečená cvikla s krémom z kozieho syra, kôprovým olejom a čerstvým pečivom /7/	7,20 €

POLIEVKY

0,25 l	Silný slepačí vývar s mäsom, zeleninou a domácou mrveničkou (pôvod SVK,A) /1,3,9/	4,40 €
0,25 l	Kyslá zemiaková polievka s kôprom a údeným pstruhom (pôvod A) /1,4,7/	4,90 €

BEZMÄSITÉ JEDLÁ

200 g	Domáce knedlíčky s hubami a kozím syrom, smotanovou omáčkou, jarnou cibuľkou a chipsami zo zrejúceho ovčieho syra /1,3,7/	13,80 €
-------	--	---------

HLAVNÉ JEDLÁ

300 g	Bryndzové halušky s chrumkavou slaninou /1,3,7/	9,90 €
160 g	Sous vide kuracie prsia s paprikovou omáčkou a domácimi maslovými haluškami (pôvod A) /1,3,7/	12,60 €
200 g	Jelení guláš na červenom víne s domácou žemľovou buchtou (pôvod SVK) /1,3/	15,90 €
350 g	Vyprážané kačacie stehno, dusená červená kapusta, zemiakové šúľance a cesnaková majonéza (pôvod FR) /1,3,6,7,10/	17,90 €
150 g	Vyprážaný zubáč so zemiakovým pyré a hubovou majonézou (pôvod RU) /1,3,4,7/	18,30 €
170 g	Jelenie medajlónky s grilovanou zeleninou, pečenými baby zemiakmi a omáčkou zo zeleného korenia (pôvod SVK) /7/	21,90 €

DEZERTY

150 g	Domáce marhuľové knedlíčky, posypané tvarohom a prepáleným maslom /1,3,7/	4,60 €
150 g	Medový koláč s bielou karamelizovanou čokoládou, marinovanou hruškou a domácou vanilkovou zmrzlinou /1,3,7,8/	4,90 €
50g	Výber domácich sorbetov a zmrzlín (podľa ponuky) /3,7,8/	1,30 €

TASTING MENU

Aperitív

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

Menu

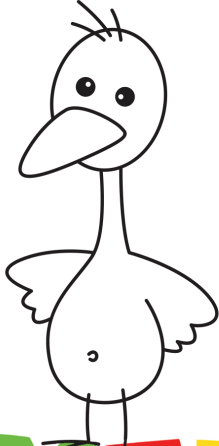
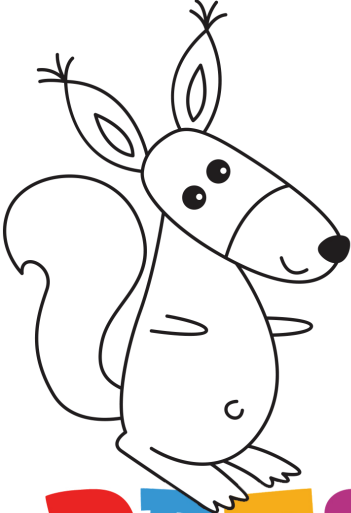
- 1 40g Kačacia paštéta s hruškovým pyré, baby cibuľkou marinovanou v repovom octe, chrumkavou šalotkou a čerstvým pečivom /1,3,7/
Gewurztraminer D.S.C., polosuché 0,05l
- 2 0,2l Kyslá zemiaková polievka s kôprom a údeným pstruhom /1,4,7/
- 3 75g Vyprážaný zubáč so zemiakovým pyré a hubovou majonézou /1,3,4,7/
Riesling D.S.C., suché 0,05l
- 4 85g Jelenie medajlónky s grilovanou zeleninou, pečenými baby zemiakmi a omáčkou zo zeleného korenia /7/
Dunaj D.S.C., suché 0,05l
- 5 60g Domáci marhuľový knedlíček, posypaný tvarohom a prepáleným maslom /1,3,7/
Pálava „2“ 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

Chutné dobroty pre hladné brušká

Polievočka

Silný slepačí vývar s domácou mrveničkou,
mäskom a zeleninkou /0,33l/ - **2,90 €**

Mäsko

Kurací rezník so zemiakovou kašou /90g/ - **3,90 €**

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

Niečo sladké

50g Domáci marhuľový knedlíček, posypaný tvarohom
a prepáleným maslom /1,3,7/
/50g/ - **2,50 €**



ELESKO
RESTAURANT

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

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