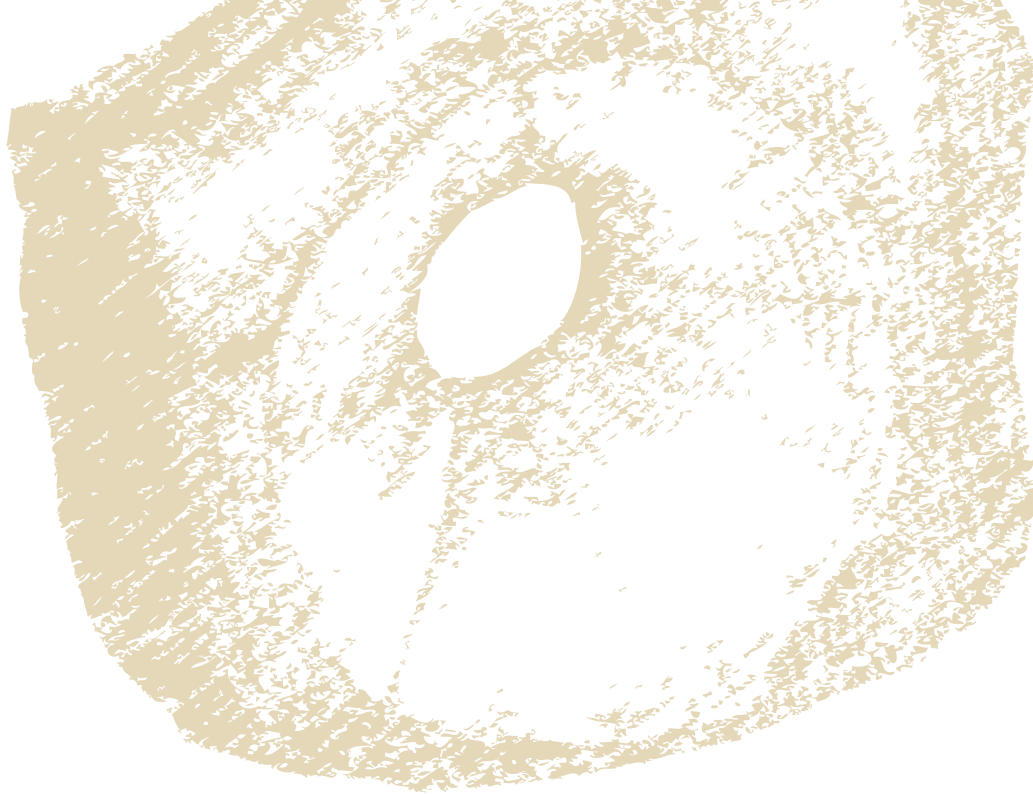




ELESKO

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 obvyčajnými 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 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.

SEZÓNNE MENU – CHUŤ JESENE S DÚŠKOM VÍNA

PREDJEDLÁ

100 g	Pečený karfiól s bylinkovým olejom a krémovou paprikovou omáčkou s mandľami <i>/8/</i>	8,80 €
-------	---	--------

POLIEVKY

0,2 l	Gaštanový krém s hľuzovkovým olejom a pórovou slamou <i>/7/</i>	6,60 €
-------	--	--------

HLAVNÉ JEDLÁ

250 g	Miešaný listový šalát s grilovanou marínovanou broskyňou, v mede zapečeným kozím syrom, chrumkavými orieškami a francúzskym dresingom <i>/7,8,10/</i>	15,80 €
250 g	Grilované kuracie supreme s krémovou paprikovou omáčkou s mandľami, bylinkovým olejom a maslovo-krupicovými knedlíčkami <i>/1,3,7,8/</i>	16,60 €
140 g	Pošírovaná treska v bylinkovom masle s hráškovým pyré, vínovo-šafránovou omáčkou, zemiakovými chipsami a kaviárom zo pstruha <i>/4,7/</i>	27,70 €

DEZERTY

120 g	Medové tiramisu s domácim levanduľovým sirupom a krehkým medovo-píškotovým keksíkom <i>/1,3,7/</i>	6,60 €
150 g	Gaštanové crème brulée s gélom z lesného ovocia <i>/3,7/</i>	6,20 €

PREDJEDLÁ

60 g	Domáca kačacia paštéta s figovým chutney, nakladanou hlivou kráľovskou a čerstvým kváskovým chlebom /1,3,7,10/	10,20 €
80 g	Jelení tatarák s domácou salsou, v mede marinovaným vaječným žĺtkom a domácimi hriankami /1,3/	12,50 €
80 g	Danielie carpaccio so salsou z pečených paradajok, kôprovou majonézou a cibulovým chlebíkom /1,3,7/	13,20 €

POLIEVKY

0,2 l	Kuracie consomé s ligurčekom olejom, kuracou balotínkou a zeleninovou štrúdlou /1,3/	5,40 €
0,2 l	Tekvicové velouté s rakytníkom a mrkvovou variáciou /vegan/	6,20 €

BEZMÄSITÉ JEDLÁ

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

HLAVNÉ JEDLÁ

200 g	Konfitovaný bravčový bôčik s omáčkou z čierneho piva s karamelom, zemiakovým pyrém a marinovanými egrešami <i>/7/</i>	17,70 €
300 g	Ragoute z diviaka s pečenou zeleninou, zaúdenou kyslou smotanou a domácimi zemiakovými podpečníkmi <i>/1,7,9/</i>	19,20 €
180 g	Jemne zaúdené kačacie prsia s kroketou z konfitovaného kačacieho stehna, dusenou červenou kapustou a chrumkavou zemiakovou lokšou <i>/1,3/</i>	22,90 €
180 g	Jelenie karé s mrkvovým gratinom, omáčkou z pečených papriek a pyrém z čierneho koreňa <i>/3,7/</i>	29,90 €

DEZERTY

120 g	Moderná orechová štrúdľa s bielym makom, vanilkovým šodó a višňovou variáciou <i>/1,7/</i>	6,90 €
-------	---	---------------

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

TASTING MENU

Aperitív

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

Menu

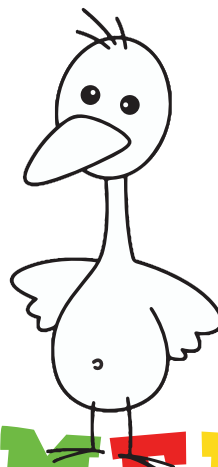
- 1 40g Danielie carpaccio so salsou z pečených paradajok, kôprovou majonézou a cibulovým chlebíkom /1,3,7/
Riesling D.S.C. – biele, suché 0,05l
- 2 0,15l 0,2l Tekvicové velouté s rakytníkom a mrkvovou variáciou (vegan)
- 3 80g Vyprážaný kozí syr s domácou tatárskou omáčkou, marinovaným dubovým listom 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 paprík a pyrė z čierneho koreňa /3,7/
Alibernet D.S.C. – červené, suché 0,05l
- 6 60g Moderná orechová štrúdl'a 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 Vyprážané kuracie nugetky s opekanými zemiakmi /1,3/ - **5,50 €**

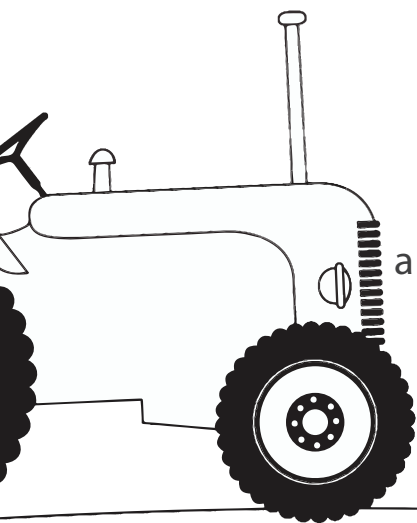
90g Vyprážaný teľací rezník
so zemiakovým pyrém /1,3,7/ - **6,10 €**

Niečo sladké

60g Variácia domácich zmrzlín
a sorbetov (podľa dennej ponuky) /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. 09. 2024.

Pri polovičnej porcii účtujeme 50 % z ceny jedla.

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

Uvedené jedlá môžu obsahovať alergény.

Chef de Cuisine: Marek Minárik

Vedúci prevádzky: Marek Trojan

General Manager: Peter Tóth