

ELESKO

RESTAURANT

Kameň je prirodzeným základom každého vinohradu. Dáva oporu koreňom, reguluje blahodarnú vlhku, drží v sebe teplo slnečných lúčov. Je symbol vytrvavej 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 so zaváraním hroznom s rozmarínom, géloom z hroznového muštu, cibuľovo- orieškovým crumble, figovým chutney a čerstvým pečivom
/1,7,8/ **10,90 €**
- 70 g Jelenie carpaccio s paprikovým géloom, kaparami, hoblinami z ovčieho syra, marínovanou baby cibuľkou v repovej šťave a čerstvým pečivom
/1,7/ **13,50 €**
- 90 g Tatarák z marínovaných húb a sušených paradajok s paštékou z restovaných húb na vínovo šalotkovej redukcii s brandy, cibuľovým želé, hlúžovkovou majonézou, cibuľovo-orieškovým crumble a čerstvým pečivom
/1,3,7,8/ **9,90 €**

POLIEVKY

- 0,21 Mrkvové velouté so sous-vide pórom, marínovanými plátkami mrkvy, crème- fraiche espumou , pórovým olejom a tyčinkou z lístkového cesta
/1,7/ **6,50 €**
- 0,251 Hovädzí vývar s mäsovou pirohou, zeleninovým brunoá, ligurčekom olejom a čerstvou pažítkou
/1,3,9/ **6,50 €**

BEZMÄSITÉ JEDLÁ

- 250 g Zelerový gratin so zrejmým kravským syrom, frisse šalátom s čakankou, pórovým olejom a zeleninovým demi-glace
/1,7,9/ **13,50 €**
- 130 g Kravský (18 týždňov) zrený syr v pivnom cestíčku, vyprázaným zemiakovým gratínom ,jablkovým géloom a jablkovo-kapustovým šalátom
/1,3,7/ **15,90 €**

HLAVNÉ JEDLÁ

- 150 g Kuracia roláda plnená bylinkovým maslom obalená v domácej chlebovej strúhanke, krémovým zemiakovým pyrém, bylinkovým olejom, jablkovým gélom a frissé šalátom
/1,3,7/ **17,50 €**
- 350 g Bryndzové pirohy v slaninovo-maslovej omáčke s čerstvou bryndzou a bylinkovým olejom
/1,3,7/ **16,90 €**
- 130 g Konfítovaný filet zo sivoňa v tymiánovom oleji s maslom na baby špenáte, baby zemiakmi, omáčkou z pečených žltých paprik s mangom, kaviárom zo pstruha a bylinkovým olejom
/4,7/ **27,50 €**
- 170 g Steak z jelenieho karé s rozmarínovo-smrekovým maslom, omáčkou zo zeleného korenia, zemiakovým gratínom a karamelizovaným pyrém z karfiolu
/1,7/ **30,90 €**

DEZERTY

- 120 g Hruška varená v mede a červenom víne s medovou mrveničkou, vajíčkovým meringue so sekanými karamelizovanými orieškami a hruškovým sorbetom s tonka fazuľkou
/1,3,8/ **7,90 €**
- 150 g Čučoriedková parená buchta s omáčkou z karamelizovanej bielej čokolády a perníkovými chipsami
/1,7/ **7,50 €**
- 100 g Výber zrejúcich syrov s figovým chutney, zaváraným hroznom s rozmarínom a tyčinkami s lístkového cesta
/1,7/ **9,90 €**

ŠPECIÁLNA PONUKA:

**OKREM JEDÁL Z ALA CARTE LÍSTKA VÁM RADI PRIPRAVÍME
NA OBJEDNÁVKU 48 HODÍN VOPRED NA DOHODNUTÝ ČAS REZERVÁCIE:**

- cca 2,4 kg Pečená kačica podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami a kysnutou knedľou
/1,3/ **89,00 €**
- cca 4,5 kg Pečená hus podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami a kysnutou knedľou
/1,3/ **149,00 €**

TASTING MENU

Aperitív

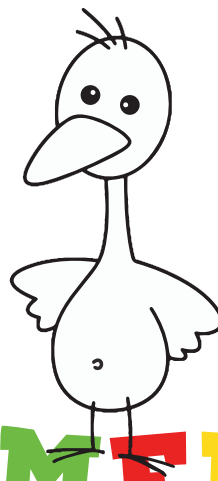
Blanc de Blancs (100% chardonnay) sekt – biele, suché 1dcl

Menu

- 1 30g Domáca kačacia paštéta so zaváraním hroznom s rozmarínom, gélom z hroznového muštu, cibuľovo- orieškovým crumble, figovým chutney a čerstvým pečivom /1,7,8/
Rizling rýnsky D.S.C. – biele, suché 0,05l
- 2 0,125l Mrkvové velouté so sous-vide pórom, marinovanými plátkami mrkvy, crème- fraiche espumou , pórovým olejom a tyčinkou z lístkového cesta /1,7/
- 3 75g Konfitovaný filet zo sivoňa v tymiánovom oleji s maslom na baby špenáte, baby zemiakmi, omáčkou z pečených žltých papriek s mangom, kaviárom zo pstruha a bylinkovým olejom /4,7/
Pinot Gris D.S.C. – biele, suché 0,05l
- 4 90g Steak z jeleňieho karé s rozmarínovo-smrekovým maslom, omáčkou zo zeleného korenia, zemiakovým gratínom a karamelizovaným pyr z karfiolu /1,7/
Merlot D.S.C. – červené, suché 0,05l
- 5 60g Hruška varená v mede a červenom víne s medovou mrveničkou, vajíčkovým meringue so sekanými karamelizovanými orieškami a hruškovým sorbetom s tonka fazuľkou /1,3,8/
Zeta D.S.C. – biele, sladké 0,05l
- 6 75g Výber zrejúcich syrov s figovým chutney, zaváraným hroznom s rozmarínom a tyčinkami s lístkového cesta /1,7/
Pinot Noir rosé sekt – ružové, suché 1dcl

Cena bez degustačných vzoriek 69,- /osoba

Cena s degustačnými vzorkami vín 89,- /osoba



DETSKÉ MENU

Chutné dobroty pre hladné brušká

Polievočka

0,175l Hovädzí vývar s mäsovou pirohou, zeleninovým brunoá, ligurčekovým olejom a čerstvou pažitkou /1,3,9/ - **4,50 €**

Mäsko

90g Teľací rezník so zemiakovým pyrém - /1,3,7/ - **6,90 €**

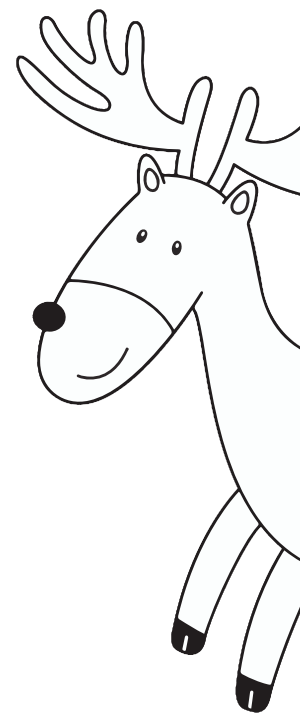
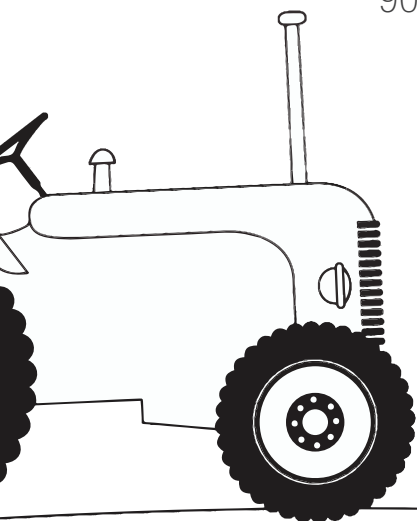
90g Kuracie prsia Sous-vide s maslovou omáčkou s konfitovanými baby zemiakmi - /7/ - **6,50 €**

Niečo sladké

70g Variácia domácej zmrzliny a sorbetu (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 15. 03. 2025.

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