



# A LA CARTE MENU



## PREDJEDLÁ

### FOIE GRAS PARFAIT

kŕmená husacia pečeň,  
marhule a kamilková granola s lieskovými orechmi

40g 6,50 € 1, 7, 8

### STEAK TARTAR

tataráčik z hovädzieho mäsa Black Angus,  
sušené figy, orechy a ančovičkové maslo

80g 6,50 € 1, 4, 7, 8

## POLIEVKY

### SILNÝ VÝVAR S DOMÁCIMI REZANCAMI

trhané mäso, domáce rezance, julienne z koreňovej zeleniny

220ml 3,90 € 1, 3, 9

### POLIEVKA DŇA

denne čerstvá, podľa ponuky

220ml 3,90 €

## HLAVNÉ JEDLÁ

### BRAVČOVÁ PANENKA

opekané šúľance na prepustenom masle a kurkume,  
hríbový paprikáš na sladkej smotane

160g 14,90 € 1, 3, 7

### KAČACIE PRSIA

zelerový šukrut, zemiak konfitovaný na kačacej masti,  
nakladaná jarabina

160g 15,90 € 9

### TELACÍ REZEŇ

panírovaný v strúhanke z kaiserky, vyprážený v prepustenom masle,  
zemiakové pyré, tradičný uhorkový šalát

160g 14,90 € 1, 3, 7

### DUSENÝ KRÁLIK

stehno z divého králika na poľovníckom ragú  
s koreňovou zeleninou, viacvrstvný chliebik

120g 13,90 € 1, 3, 7, 9



### JELENÍ CHR BÁT

domáce tvarohové knedlíky, šípkový demi-glace,  
slaninový chips

160g 16,90 € 1, 3, 7

### RUMP STEAK

hovädzia kvetová špička Black Angus sous-vide,  
zemiakový gratin na víne a tymiáne, demi glace

200g 18,90 € 3, 7

### FILET ZO ZUBÁČA

jablkovo-zelerové pyr é, citrusová gremolata,  
sladko-kyslý mrkvový šalátik

160g 15,90 € 4, 7, 9

### VEGETARIÁNSKE „BOLOGNESE“

linguine al nero di seppia,  
ragú z paradajok, duo červenej a Beluga šošovice a hríbov

250g 11,90 € 1, 4, 7

### ŠALÁT Z CVIKLE A 63°C VAJCE

šalátové listy, pečená cvikla,  
dressing z dijónskej horčice, poširované vajíčko

160g 11,90 € 1, 3, 7, 10

## DEZERTY

pre výber z ponuky našich dezertov sa informujte u obsluhy

## ŠPECIÁLNE PRIANIA

Ohľadom Vašich špeciálnych požiadaviek, alergií, či príchutí,  
neváhajte osloviť obsluhujúci personál. Vegetariánske jedlá,  
jedlá pre deti a všetko ostatné, čo Ste nenašli v našej ponuke,  
pre Vás radi pripravíme podľa Vášho želania a našich možností.

Za ½ porcie účtujeme 75% z ceny.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

Ceny sú platné od 15. októbra 2019

MENU ZHOTOVIL ŠÉFKUCHÁR MARTIN FRANKL

[WWW.GRANDCASTLE.SK](http://WWW.GRANDCASTLE.SK)

ZOZNAM  
ALERGÉNOV:

1. OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK
2. KÔROVCE A VÝROBKY Z NICH
3. VAJCIA A VÝROBKY Z NICH
4. RYBY A VÝROBKY Z NICH
5. ARAŠIDY A VÝROBKY Z NICH
6. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKY Z NICH
7. MLIEKO A VÝROBKY Z NEHO
8. ORECHY - MANDLE, LIESKOVCE, VLAŠSKÉ,  
KEŠU, PEKANOVÉ, PARA, MAKADÁMIOVÉ
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. MÁKKÝŠE A VÝROBKY Z NICH

PREVÁDZKA:

CHATEAU GRANDCASTLE  
ÚLICA MAGDALENY ZAI 1  
033 01 LIPTOVSKÝ HRÁDOK  
TEL: + 421 44 520 77 11  
E-MAIL: RMZ@GRANDCASTLE.SK  
WEB: WWW.GRANDCASTLE.SK

PREVÁDZKUJE:

AVANS S.R.O.  
HOLUBYHO 1  
811 03 BRATISLAVA

ZODPOVEDNÝ VEDÚCI:

ING. DAGMAR MACHOVÁ



ULOŽTE SI NÁŠ KONTAKT.  
NASKENUJTE QR KÓD DO VÁŠHO SMARTPHONE.

[WWW.GRANDCASTLE.SK](http://WWW.GRANDCASTLE.SK)