

Reštaurácia REGNUM

Vážení hostia,

s úctou Vás vítam v našej reštaurácii Regnum a som veľmi rád, že ste navštívili Art Hotel Kaštieľ v Tomášove. Bolo mi cťou a zároveň výzvou zostaviť pre Vás toto menu. Mojou prioritou je používanie čerstvých a lokálnych surovín, ktoré nakupujeme prevažne od slovenských producentov. Veľký dôraz tak isto kladieme na techniku prípravy surovín a nápaditosť v stylingu jedál na tanier. Menu je zostavené z panónskej a mediteránskej kuchyne a všetko ladí tak, aby sme Vám mohli poskytnúť maximálny pôžitok z chutí, ktorý si pevne verím vychutnáte.

Ak by ste mali akékoľvek požiadavky na zhotovenie jedla podľa vašej chuti, náš tím kuchárov je pripravený Vám podľa možností surovín vyhovieť. Vaše pranie je pre nás zároveň výzvou. Pevne verím, že budete u nás maximálne spokojní a prídete nás opäť navštíviť!

S poďakovaním a pozdravom

Šéfkuchár
Rastislav Miklovič

Dear Guests

We are pleased that you have come to visit Art Hotel Kaštieľ in Tomášov and respectfully welcome you to our restaurant Regnum. It has been both an honor and a challenge to prepare the restaurant's menu for you. First and foremost, it was important to design the menu so that fresh ingredients are used, everything is properly combined and the nutritional value of the foods is maintained even after cooking. Great emphasis is placed on the ingredient preparation techniques, but also the creativity of the dish design on your plate. We purchase meat and other ingredients mainly from local Slovak breeders. The menu consist of Pannonian and Mediterranean cuisine, and all of the dishes are harmonized such that they offer maximum enjoyment, which I hope and firmly believe you will savour.

Dear guests, if you have any special requests, our team of chefs is ready to customize the meal preparation to your liking as long as we can obtain ingredients your meal will require. Your wishes are a challenge that we would like to take. I firmly believe that you will be absolutely satisfied and that you will come to visit us again.

Sincerely,

Head Chef
Rastislav Miklovič

Predjedlá / Appetizers

100g	Marinované plátky hovädzej roštenky (carpaccio), dulová horčica, parmezán,venne lístky a chilli (7,10)	9,70 €
	Marinated beef carpaccio, quince mustard, parmesan, venne leafs and chilli	
100g	Svieži ovčí syr s bylinkami, bio pohánka, cuketa, cvikla, mango a hľuzovkový med (7,17,18,)	9,30 €
	Fresh sheep cheese with herbs, bio buckwheat, zucchini, beetroot, mango and truffle honey	

Polievky / Soups

0,33l	Lahký vývar z prepeličky , chrumkavá zeleninka, domáce fliačky, sedáno (1,3,9)	4,10 €
	Quail broth , crunchy vegetables, homemade pasta, celery	
0,33l	Krém z pečenej cvikle so zázvorom , hustá smotana, výlisok z viacvrnného chlebíka (1,3,7,8)	3,90 €
	Cream of beetroot , ginger, heavy cream, whole grain bread	
0,33l	Kaštieľny lunch (podľa ponuky dňa)	3,90 €
	Manor-house lunch soup (according to the offer of the day)	

(obsah alergénov na vyžiadanie/ allergens on request)

Hlavné jedlá / Main Courses

200g	Roládka z bio kuriatka plnená špenátom a slaninkou, pohánka a dusená zeleninka na prepustenom masle, topený parmezán v Kaštieľnom Frizzante, crème fraîche (7,20)	16,20 €
	Bio chicken roll stuffed with spinach and bacon, buckwheat and butter steamed vegetables, parmesan and house sparkling wine sauce, crème fraîche	
200g	Ragout z grilovanej perličky , domáce maslové halušky, údený bok, špenát a pažitka (1,7)	16,70 €
	Grilled guinea fowl ragout , homemade butter dumplings, bacon, spinach and chive	
200g	Suvidovaná bravčová panenka , grilované zemiaky s lardom a hlivou, žltá cuketka, vínový demi glace (9,19,20)	19,90 €
	Pork tenderloin (souse-vide) , grilled potatoes with bacon and oyster, yellow zucchini, wine demi glace sauce	
200g	Teľací chrbát a dusený fenikel , karamelizované jabĺčka s farebnou karotkou a zelerom, risotto z orechového pesta, eringhi (8,9,19)	22,70 €
	Back of Veal and steamed fennel , caramelized apples with colorful carrot and celery, risotto with walnut pesto, eringhi mushroom	

250g	<p>Teľací rezeň v láku z čierneho piva, šalát zo zemiakov, korenenej horčice, šalotky a bieleho vínneho octu (1,3,10,20)</p> <p>Veal cutlet marinated in porter beer, potato salad with spicy mustard, shallot and vinegar (1,3,7,10)</p>	18,90 €
250g	<p>V celku grilovaný hovädzí krk (Wagyu) na čerstvej majoránke, domáce hranolky zo zemiakov kumara, dusená koreňová zeleninka a redukcia portského vína (9,20)</p> <p>Grilled whole chuck roll (Wagyu), fresh marjoram, homemade manioc fries, steamed root vegetables, ruby wine sauce</p>	24,10 €
250g	<p>Silno korený hovädzí filet steak s grilovanou šalotkou a dvoma druhmi zemiakov, pasta z pečenej papriky a chilli, brokolička, zelená špargľa a mrvený svieži syr (7)</p> <p>Beef fillet steak with grilled shallot, two types of potatoes, baked peppers and chilli sauce, broccoli, green asparagus, creamy cheese (7,9)</p>	26,90 €

Divina / Game

200g

Jelení chrbát a bio pohánkové krupotto s tymianom,
blanšírovaný karfiólik, čierny paštrnák a
dusená struková zeleninka (7,9)

27,90 €

Back of deer, thyme and bio buckwheat risotto,
steamed cauliflower, black parsnip and steamed beans

Ryby / Fishes

200g	Grilovaný tuniak s krustou zo sezamu a údenej soli, zemiaky Violet a pestrá dusená zeleninka (4,8,7,11)	19,90 €
	Grilled tuna , sesame seeds and smoked salt crust, violet potatoes, colorful vegetables	
200g	Zubáč s petržlenovým pestom , biela reďkovka, cuketa, kaviár zo sivona žltého, rukolové risotto a listy špenátu (4,7,8)	18,90 €
	Zander with parsley pesto , white raddish, zucchini, yellow char caviar, arugula risotto and spinach	

Cestoviny / Pasta

250g **Domáce špenátové gnocchi s kúskami tuniaka,** 11,50 €
avokádom a hustou smotanou (1,3,4,7)

Homemade spinach gnocchi with tuna, avocado and heavy cream

250g **Domáce penne s farebnou cuketou,** ovčím parmezánom, 8,90 €
chilli, pečeným cesnakom a sekanou rukolou (1,3,7)

Homemade penne with colorful zucchini,
sheep parmesan, chilli, baked garlic and chopped arugula

250g **Tagliatelle,** restované sladké paradajky, 8,90 €
domáce bazalkové pesto a trhaná mozzarella (1,3,7)

Tagliatelle, grilled sweet tomatoes, homemade basil pesto and
mozzarella

Risotta / Risotto

300g	Hříbikové risotto s čerstvou majoránkou, parmezánom a trhaným hovädzím mäskom (7,19)	13,60 €
	Mushroom risotto with fresh marjoram, parmesan and shredded beef meat	
300g	Risotto z domácej chilli pasty s grilovanou pancettou a sušenou krkovičkou Coppa (7)	8,50 €
	Risotto with homemade chilli sauce, grilled pancetta and dry Coppa	
300g	Risotto z troch druhov syra, pečené paradajky, ľahký listový cress (7)	8,90 €
	Risotto of three kinds of cheese, baked tomatoes, fresh cress salad	
300g	Vegánske krupotto s parenou zeleninkou, orieškami a hoblíkami cvikle a reďkovky (8)	8,30€
	Wheat germ and vegetable vegan risotto, walnuts, beetroot and raddish shavings	

Det'ské jedlá / Kids Menu

120g **Grilované prsíčka z bio kuriatka,** 9,20 €
domáce hranolky a listový šalátik (15,18)

Grilled bio chicken breasts, homemade fries and lettuce

120g **Domáce nugetky** zo syra mozzarella, 9,10 €
varené baby zemiáčiky a dusená zeleninka (1,3,7)

Mozzarella nuggets, boiled baby potatoes and steamed vegetables

150g **Domáce zemiakové guľky,** 6,60 €
plnené belgickou čokoládou, posýpka z
vlašských orechov alebo maku (1,3,7,8,)

Homemade potato balls, belgian chocolate filling,
walnuts or poppy powder

Saláty / Salads

350g	Šalát s avokadom , rukolou, dužinatou zeleninkou, chia semiačkami a marinovaným tuniakom (4,8)	13,60 €
	Avocado salad with arugula, vegetables, chia seeds and marinated tuna	
350g	Svieži listový šalátik s buvolou paradajkou a mozzarellou, reďkovkou, uhorkou a jogurtom (7,18)	10,50 €
	Fresh leaf salad with buffalo tomato and mozzarella, raddish, cucumber and yogurt	
350g	Feniklový šalát so špenátom, pohánka, kozí syr, grep, pomaranče, výlisky karotky a cvikle (7,15,18)	10,50 €
	Fennel salad with spinach, buckwheat, goat cheese, grapefruit, orange and dry carrot and beetroot	
150g	Miešaný prílohový šalátik zo sezónnej zeleninky, výhonky a limetka (15,18)	7,90 €
	Mixed side salad from seasonal vegetables, sprouts and lime	

Dezerty / Deserts

100g	Šľahaný vanilkový koláčik , čučoriedky a chrumkavý sneh, domáci sorbet z malín a ruží (1,3,7,17)	6,60 €
	Vanilla cake with blueberries, crunchy sweet egg whites, homemade raspberry and rose sorbet	
100g	Pečený čokoládový perník z kysleho mlieka a 80% čokolády, vaječný likér (mousse) a mrazený bergamot (1,3,7,16,17)	6,60 €
	80% Chocolate and sour milk gingerbread , egg liqueur mousse and frozen bergamont	
100g	Čerešňový koláčik s kardamonom , marcipán, domáca zmrzlina z mascarpone a lámanej čokolády (3,7,)	6,60 €
	Cherry cake with cardamom , marzipan, homemade mascarpone and chocolate ice cream	

Snacky / Snacks

250g	Antipasto – marínované, sušené a údené mäsové nárezy, marínovaná zeleninka a domáce pestá (1,3,7)	17,90 €
	Antipasto – marinated, dry and smoked meat plate, marinated vegetables and homemade pestos	
250g	Antipasto – syry, ovocie, orechy, hľuzovkový med (7,18)	18,50 €
	Antipasto - cheese plate, fruit, nuts, truffle honey	

Pokiaľ máte akékoľvek stravné alebo diétne požiadavky, neváhajte sa obrátiť na náš personál
Hmotnosť mäsa v jedlách je uvedená v surovom stave
Ceny sú uvedené v Eurách, vrátane 20% DPH, platné odo dňa 01.03.2019
Menu zostavil šéfkuchár Rastislav Miklovič

Please contact our staff if you have any special dietary restrictions
Weight of meat in the dishes is stated in the raw state
Prices are in Euros, including 20% VAT, and valid from 1th March 2019
Menu was created by Executive Chef Rastislav Miklovič

Označenie alergénov pri jednotlivých jedlách:

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).
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, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
15. Citrusové ovocie a výrobky z neho
16. Čokoláda a výrobky z nej
17. Bobuľové ovocie (maliny, černice, čučoriedky, egreše...)
18. Med
19. Huby
20. Siričitany

Identification of allergens in meals:

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats or their hybrid strains).
2. Crustaceans and products from it.
3. Eggs and products from it.
4. Fish and products from it.
5. Peanuts and products from it.
6. Soybeans and products from it.
7. Milk and products from it.
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and products from it.
9. Celery and products from it.
10. Mustard and products from it.
11. Sesame seeds and products from it.
15. Citrus and products from it
16. Chocolate and products from it
17. Berries (raspberries, blackberries, blueberries, gooseberries ...)
18. Honey
19. Mushrooms
20. Sulfids

Nápojový listok / Liquid menu

Aperitívy & Aperitives

0,08l	Martini Extra Dry	3,00 €
0,08l	Martini Bianco	3,00 €
0,30 l	Campari & Orange	7,20 €
0,30 l	Aperol Spritz	7,50 €

Rozlievané vína & Šumivé vína

Glass wines & Prosecco

0,1l	Víno (podľa ponuky) Wine (by offer)	3,00 €
0,1l	Prosecco (podľa ponuky) Prosecco (by offer)	3,50 €

Exkluzívne Slovenské pálenky od Finne Destillery Slovakia

Exclusive Slovak distillates by Finne Destillery

0,04l	Slivovica 52% (Spirit from plums)	4,90 €
0,04l	Marhuľovica 52% (Spirit from apricot)	4,90 €
0,04l	Hruškovica 52% (Spirit from pear)	4,90 €

Vodka

0,04l	Beluga Transatlantic	7,20 €
0,04l	Finlandia	2,80 €
0,04l	Absolut	2,70 €

Gin

0,04l	Monkey Schwarzwald 47%	9,30 €
0,04l	Tanqueray	4,00 €
0,04l	Bombay Sapphire	3,30 €

Rum

0,04l	Zacapa Centenario XO 25 YO (Guatemala)	18,50 €
0,04l	Ron Barceló Imperial Premium 30 YO (Dominican. rep)	15,90 €
0,04l	Zacapa Centenario 23 YO (Guatemala)	9,60 €
0,04l	Diplomatico Extra Anejo 12YO (Venezuela)	8,80 €

Škótska/ Scotch Whiskey

0,04l	Glenfiddich 15 y.o.	8,70 €
0,04l	Chivas Regal 12 y.o.	4,80 €

Írska/ Irish Whiskey

0,04l	Jameson	3,90 €
0,04l	Tullamore Dew	3,90 €

Tennessee Whiskey

0,04l	Jack Daniel's Single Barrel	8,80 €
0,04l	Jack Daniel's	3,90 €

Cognac & Brandy

0,04l	Martell V.S.O.P	7,80 €
0,04l	Martell X.O.	25,00 €
0,04l	Hennessy Fine	8,20 €
0,04l	Hennessy X.O.	25,00 €
0,04l	Remy Martin V.S.O.P.	8,50 €
0,04l	Remy Martin X.O.	25,00 €
0,04l	Karpatské Brandy Špeciál	6,50 €

Likéry/ Liqueurs

0,04l	Tatranský čaj 35%	3,50 €
	Tatra Tea - Slovak liqueur with mountain herbs	
0,04l	Becherovka Original	2,50 €
0,04l	Jägermeister	3,30 €

Nealkoholické nápoje / Soft beverages

0,25l	Pepsi cola/ light	2,00 €
0,25l	Mirinda/ 7 up	2,00 €
0,20l	Fever – Tree Tonic	2,90 €
0,20l	Pfanner džús (juice)	2,50 €
0,25l	Vinea (grape drink)	2,00 €
0,25l	Red bull	4,90 €

Minerálne vody / Mineral waters

0,33l	Budiš (nesýtená, jemne sýtená, sýtená)	2,00 €
	Budiš (still, gently carbonated, sparkling)	
0,33l	Romerquelle (sýtená, nesýtená)	2,50€
	Roemerquelle (sparkling, still)	

Čerstvé šťavy & Limonády / Fresh juices & Lemonades

0,1l	Ovocný fresh (podľa ponuky)	3,50 €
	Fresh juice (by offer)	
1l	Džbán s vodou a citrusovým ovocím	4,00 €
	Jug with water and lemon/lime	
1l	Domáca limonáda (podľa ponuky)	5,90 €
	Homemade lemonade (by offer)	

Pivo flaškové/ Bottled beer

0,33l	ERB Svetlý ležiak 10% / Lager	4,90 €
0,33l	ERB Tmavý špeciál 13% / Dark special	5,50 €
0,33l	ERB Nealkoholický / Nonalcoholic	4,50 €
0,33l	Pilsner Urquell 12°	4,00 €

Káva/ Coffee

7g	Ristretto/ Espresso / Lungo	2,50 €
7g	Jednoodrodová výberová káva (podľa ponuky)	2,50 €
7g	Kaštieľne Cappuccino/ Manor-house Cappuccino	3,50 €
7g	Cappuccino	3,00 €
7g	Viedenská káva	3,00 €
7g	Latte Macchiato	3,00 €

Teplé nápoje / Hot beverages

7g	Čaj – Najkvalitnejšie čaje rôznych príchutí	2,70€
	Tea – The highest quality teas of different flavours	
0,25l	Kaštieľne Choc-o-latte z pravej belgickej čokolády Na výber biela, mliečna alebo 70% horká čokoláda	3,50 €
	Manor-house hot Choc-o-latte from Belgian chocolate White, milk or 70% dark chocolate	

Nápojový lístok platný od 01.03.2019
Zodpovedná osoba: Dušan Teska & Dušan Lamoš

Liquid Menu is valid from 1th March 2019
Responsible persons: Dušan Teska & Dušan Lamoš

Art Hotel Kaštieľ****
Majorháza 1, 944 00 Tomášov, Slovakia
Tel:+421 2 209 093 00
repcia@hotelkastiel.sk
www.hotelkastiel.sk