

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 ct'ou a zároveň výzvou zostaviť pre Vás toto menu. Priorita je pre mňa používanie čerstvých surovín a zachovanie nutričných hodnôt jedál pri tepelnej úprave. Suroviny, ako napr. mäso, nakupujeme prevažne zo slovenského chovu. Veľký dôraz je tak isto kladený 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 most important thing for me was 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 and imaginativeness of the food placement on your plate. We purchase meat and other ingredients mainly from local Slovak breeders. The menu consists 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 Teľací chrbát (sous vide), 10,90 €
ľahký listový šalátik, marinovaná lišovka, preliv Pommery, výhonky,
šalotkový chlieb, citrusový segment (1, 3, 7, 10, 11, 15)

Back of Veal (sous vide),
salad leafs, marinated Chanterelle mushroom, Pommery sauce,
sprouts, shallot bread, lemon segment

100g BIO Kozí syr, 9,90 €
 parfumovaný čerstvou majoránkou, s jabĺčkovým mille-feuille,
bobuľové ovocie, medové pšeno, sorbet z kandizovaných limetiek,
Zorri Cress (1, 7, 8, 15, 17, 18)

BIO Goat cheese,
perfumated with fresh marjoram, served with Apple mille-feuille,
berry fruit, honey millet, sweet lime sorbet, Zorri Cress


100g Hrebenatka a risotto z lieskových orechov, 9,70 €
chrumková žltá cuketka, čerstvé lístky citrónového špenátu,
mliečna pena, vanilka (2, 4, 7, 8)

Scallop and hazelnut risotto,
crunchy yellow zucchini, fresh lemon spinach, milk foam, vanilla

Polievky



Soups

- 0,33l Silný vývar z pečeného teľacieho lýtka (Osso buco),** 4,20 €
a zeleniny, domáce široké rezance,
chrumkavá trojfarebná karotka (1, 3, 9)
- Strong vegetable and baked veal leg broth (Osso buco),**
homemade large noodles, crunchy colorful carrot
-
- 0,33l Krém z paštrnáka a koreňa Turmeric,** 4,00 €
 olej z lieskových orechov, BIO jogurt,
reďkovka a výhonky (1, 3, 7)
- Parsnip and Turmeric root cream,**
hazelnut oil, BIO yogurt, radish and sprouts
-
- 0,33l Kaštieľny lunch** 3,90 €
podľa ponuky dňa (obsah alergénov na vyžiadanie)
- Manor-house lunch soup**
according to the offer of the day

Hlavné jedlá



Main course

- 200g Grilovaný kurací Suprém a Chorizo,** 16,60 €
domáce Pappardelle, fondue krém zo syra Gruyère,
grilované baby rajčiaky, dusený mladý hrášok a rukola (1)
- Grilled chicken Supreme and Chorizo,**
homemade Pappardelle, Gruyère cheese fondue sauce,
grilled baby tomatoes, steamed young peas and arugula
- 200g Flap (pupok),** 19,60 €
glazovaná špargľa na masle a trstinovom cukre, restované
baby zemiačiky s pažítkou a slaninkou, fazuľkové ragout,
aioli, demi glace (7, 9)
- Flap from beef,**
Asparagus glazed with cane sugar and butter, baked baby potatoes
with chive and bacon, bean ragout, aioli, demi glace sauce
- 250g Filet steak z býčka,** 24,90 €
domáce hranolky zo sladkých zemiakov, hráškové puree,
dusený mladý pórik, karotka a paštrnák, jemné lístky šalátov,
filet paradajok, pepper demi (1, 7)
- Beef Fillet steak,**
homemade sweet potatoes fries, pea puree, steamed young leek,
carrot and parsnip, leaf salad, filleted tomatoes, pepper demi sauce
- 200g Teľací orech s pečeným cesnakom,** 19,70 €
šafranové rissotto, allumet z farebnej karotky, prosciutto,
grilovaný syr z troch druhov mlieka, maslová tekvička (7)
- Round beef with baked garlic,**
saffron risotto, colorful carrot allumet, prosciutto, grilled
cheese from three kinds of milk, butter pumpkin

200g V celku pečená teľacia sviečka na bylinkách, 27,90 €
turnírované batáty, grilovaná cuketa, restované Eringhi
s orieškami, Pancetta, špenát a souse z čierneho piva
a zeleného korenia (8, 9, 19)

Whole baked veal tenderlion on herbs,
sweet potatoes, grilled zucchini, roasted Eringh mushrooms
with nuts, Pancetta, spinach, black beer and green pepper sauce

350g Konfit z jahňacej kotletky s Crème de Paris, 28,40 €
dusené pšeno so Schwarzwaldskou šunkou a šalotkou
dusené struky hrášku a žltá karotka, domáca chilli pasta,
mladá brokolička (1, 7)

Confit Veal chop with Crème de Paris,
steamed millet with Schwarzwald dry ham and schallot,
steamed pea sprouts and yellow carrot, homemade
chilli sauce, young broccoli

Divina



Venison

- 200g Srnčí chrbát (souse vide),** 28,60 €
quinoa krusta, šípková redukcia, hríbkové risotto,
hráškové a paštrňákové puree, dusená baby zeleninka
(1, 7, 8, 9, 19)
- Back of young deer (souse vide),**
coated in quinoa crust, roseship sauce, mushroom risotto,
pea and parsnip puree, steamed baby vegetables

Ryby




Fish

- 200g Konfitovaná parmica s trebul'kou,** 18,50 €
turnírované zemiačiky s maslovou tekvičkou a baklažánom,
citrónový crème fraîche, restované čerstvé hríbiky (4, 7, 15, 19)
- Confit Red Mullet with hedge parsley,**
potatoes with butternut squash and eggplant, lemon flavored
crème fraîche, roasted fresh mushrooms
- 200g Grilovaný filet Branzína,** 17,30 €
čierne risotto, cuketový tiján, špargľa, hráškové puree,
tortilky z čerstveho cesta a mladý špenát (1, 2, 4, 7)
- Grilled filet of Branzino fish,**
black risotto, zucchini, asparagus, pea puree,
homemade pasta and young spinach

Cestoviny






Pasta

- 250g Domáce zemiakové Gnocchi,** 12,90 €
trhaná hovädzia sviečka, pesto zo sušených paradajok,
sušená šunka, crème fraîche, vene lístky (1, 3, 7)
- Homemade potato Gnocchi,**
slices of beef sirloin, dry tomato pesto, dry ham,
crème fraîche, vene leaves
-
- 250g Domáce Fettuccine s grilovanými kúskami bielej ryby,** 9,90 €
chilli, parmezán, drvené paradajky, rukola,
domáce pesto (1, 3, 4, 7, 9)
- Homemade Fettuccine with pieces of white fish,**
chilli, parmesan, crushed tomatoes, homemade pesto
-
- 250g Orechiette s grilovanou zeleninkou a kravským tvarohovým syrom,** 8,90 €
 čerstvý kôpor, konfitovaný cesnak a špenát (1, 3, 7, 19)
- Orechiette with grilled vegetable and cow cottage cheese,**
fresh dill, confit garlic and spinach

Risotto



Risotto

- 250g Ligurčkové risotto s tekvicou a dusenou brokolicou,** 9,90 €
 hrudkový syr, tekvicové jadrá (4, 7)
Lovage risotto with pumpkin and steamed broccoli,
cheese, pumpkin seeds
- 250g Hráškové risotto so sviečkou zo srnca,** 12,70 €
Venne cress, reďkovka, fenikel a Pecorino (7)
Pea risotto with deer sirloin,
Venne cress, raddish, fennel and Pecorino
- 250g Risotto z domácej chilli pasty so syrom Gruyère,** 9,50 €
 cuketkou a špenátom (7)
Creamy risotto with homemade chilli sauce,
Gruyère cheese and spinach
- 250g Vegánske majoránkové risotto zo pšena** 9,00 €
 s čerstvou dusenou zeleninkou a sezónnymi hříbikmi (1, 19)
Vegan millet - marjoram risotto,
steamed vegetables and seasonal mushrooms

Detsté menu



Children's menu

- 100g Grilované prsia z kukuričného kuriatka,** 9,50 €
hrášok, smotanové gnocchi, trhaná mozzarella (1, 7)
- Grilled corny chicken breasts,**
peas, creamy gnocchi, mozzarella
-
- 100g Fritované rezníky z tel'acej špičky,** 12,50 €
dusená zeleninka a zemiačky na prepustenom masle
a javorovom sirupe (1, 3, 7)
- Veal nuggets,**
steamed vegetables, butter potatoes flavored
with maple syrup
-
- 200g Domáce rezance** 5,00 €
 s pekanovými orechmi a čerstvým ovocím (1, 3, 7, 8)
- Homemade noodles**
with pecan nuts and fresh fruits

Saláty



Salads

- 250g Miešaný listový šalát s feniklom,** 9,90 €
✓ červený grep, hruška, jahody a kozí syr s limoncello (3, 7, 15)
Mixed leaf salad with fennel,
red grapefruit, pear, strawberries
and goat cheese with limocello sauce
- 250g Ľadový šalát s grilovanou Pancettou a kuracími kúskami,** 9,70 €
Radiccio, mladým špenátom, žltou cuketkou,
opečeným cibuľovým chlebíkom a horčicovým
prelivom s kaparami a Pecorinom (1, 7, 10, 18)
Lettuce with grilled Pancetta and chicken meat,
chicory, young spinach, yellow zucchini, onion bread,
mustard – capres sauce and Pecorino
- 250g Rukolový šalát s grilovanými krevetami na cesnaku,** 13,90 €
parmezán, cherry paradajky, concasovaná uhorka,
reďkovka a pikantný BIO jogurt (2, 7)
Arugula salad with shrimps grilled on a garlic,
parmesan, cherry tomatoes, cucumber,
radish and spicy BIO yogurt

Dezerty



Desserts

100g Choc-o-Late s mliečnou penou a čokoládovou bublaninou 6,60 €
z belgickej 80% čokolády, sorbet z fialiek a malín
(1, 3, 7, 15, 16, 17)

Choc-o-Late with milk foam and 80% chocolate soufflé,
violet flowers and raspberry sorbet

100g Tortička Chantilly s nugátom, 6,60 €
mascarinom a čerstvým ovocím, parfait z marhúl,
jahodové coulis (3, 7, 15, 17)

Chantilly tart with nougat,
mascarino and fresh fruit, apricot parfait, strawberry coulis

100g Crème de cassis a koláčik z čiernej bazy, 6,60 €
čajová esencia, pistáciová zmrzlina,
vanilkový syr (1, 3, 7, 17)

Crème de cassis and black elder cake,
tea essence, pistachio ice cream, vanilla cheese

Pochutiny



Snacks

- 250g Syrový tanier (pre 2 osoby)** 18,60 €
Vybrané druhy slovenských a zahraničných syrov s lesným medom, orechmi a ovocím (5,7,8,17,18)
- Cheese plate (for 2 persons)**
Selection of Slovak and foreign cheeses, forest honey, nuts, fruits
- 250g Nárezový mäsový tanier (pre 2 osoby)** 16,60 €
Sušený a údený mäsový antipasta nárez so sušenými paradajkami, chlebíkom a marínovanou zeleninkou (1)
- Meat plate (for 2 persons)**
Dry and smoked meat antipasti plate with dry tomatoes, bread and marinated vegetable



S diétnymi požiadavkami sa obráťte prosím na náš personál
Hmotnosť mäsa v jedlách je uvedená v surovom stave
Ceny sú uvedené v Eurách, vrátane 20% DPH, platné odo dňa 01.05.2018
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 May 2018
Menu was created by Head 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

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

Nápojový listok



Beverages menu

VERMOUTHS & BITTERS

0,08l	Martini Extra Dry	3,00 €
0,08l	Martini Bianco	3,00 €
0,08l	Martini Rosso	3,00 €
0,08l	Campari	5,20 €

ROZLIEVANÉ VÍNA & ŠUMIVÉ VÍNA

GLASS WINES & PROSECCO

0,1l	Biele víno (podľa ponuky) White wine (by offer)	2,50 €
0,1l	Červené víno (podľa ponuky) Red wine (by offer)	2,50 €
0,2l	Prosecco (podľa ponuky) Prosecco (by offer)	6,90

EXKLUZÍVNE SLOVENSKÉ PÁLENKY OD FINNE DESTILLERY SLOVAKIA

EXCLUSIVE SLOVAK DISTILLATES BY FINNE DESTILLERY SLOVAKIA

0,04l	Slivovica 52% (Spirit from plums)	4,50 €
0,04l	Marhuľovica 52% (Spirit from apricot)	4,50 €
0,04l	Hruškovica 52% (Spirit from pear)	4,50 €

VODKA

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

GIN

0,04l	Bombay Sapphire	3,30 €
0,04l	Tanqueray	4,00 €

RUM

0,04l	Diplomatico Extra Anejo 12YO (Venezuela)	8,80 €
0,04l	Matusalem Gran Reserva 15 YO (Dominican republic)	9,60 €
0,04l	Zacapa Centenario 23 YO (Guatemala)	9,60 €
0,04l	Zacapa Centenario XO 25 YO (Guatemala)	18,50 €

ŠKÓTSKA WHISKY

SCOTCH WHISKY

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

ÍRSKA WHISKEY

IRISH WHISKEY

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

TENNESSEE WHISKEY

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

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	4,90 €

LIKÉRY

LIQUERS

0,04l	Tatranský čaj 35% Tatra Tea - Slovak liquer with mountain herbs	2,70 €
0,04l	Becherovka Original	2,50 €
0,04l	Jägermeister	2,70 €

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

SOFT BEVERAGES

0,25l	Pepsi cola / light	2,00 €
0,25l	Mirinda / 7up / Evervess tonic	2,00 €
0,20l	Pfanner džús (juice)	2,20 €
0,25l	Vinea (grape drink)	2,00 €
0,25l	Red bull	4,50 €

SLOVENSKÁ MINERÁLNA VODA

SLOVAK MINERAL WATER

0,33l	Budiš (nesýtená, jemne sýtená alebo sýtená) Budiš (still, gently carbonated, sparkling)	2,00 €
0,7l	Budiš (nesýtená, jemne sýtená alebo sýtená) Budiš (still, gently carbonated, sparkling)	3,50 €

ČERSTVÉ ŠŤAVY & LIMONÁDY

FRESH JUICES & LEMONADES

0,1l	Ovocný fresh (podľa ponuky) Fresh juice (by offer)	2,50 €
1l	Džbán s vodou a citrusovým ovocím Jug with water and lemon/lime	4,00 €
1l	Domáca limonáda (podľa ponuky) Homemade lemonade (by offer)	5,90 €

PIVO FLAŠKOVÉ

BOTTLED BEER

0,33l	Pilsner Urquell 12°	3,10 €
0,33l	Zlatý bažant 12°	2,90 €
0,33l	Radegast Birell nealko / nonalcoholic beer	2,90 €

KÁVA

COFFEE

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



Nápojový lístok platný od 01.05.2018
Zodpovedná osoba: Dušan Teska & Dušan Lamoš

Beverages menu is valid from 1th May 2018
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



Historia Art Hotela Kaštieľ



Kaštieľ v Tomášove vznikol ako vidiecke šľachtické sídlo, ktoré si dal v štýle klasicizujúceho rakúskeho baroka postaviť v rokoch 1766 - 1769 barón Ján Jesenák na svojom dávnejšie kúpenom panstve. Trojkridlový kaštieľ s čestným nádvorím vystaval na okraji dedinky Fél, dnes Tomášov, na vyvýšenine nazývanej Majorháza – Statok, dvíhajúcej sa uprostred žirnej nížiny obklopenej lužným lesom a meandrujúcim riečiskom Malého Dunaja. Súčasťou kaštieľa sa stal rozsiahly krajinársky park, ktorý vznikol z lužného lesa a dodnes ho obklopuje.

V nasledujúcich rokoch prešiel kaštieľ do vlastníctva šľachtických rodín Draškóciovcov, Vayovcov a Strasserovcov, ktorí kaštieľ stavebne upravili v duchu módných štýlov. Na prelome 19. a 20. storočia pristavali z podnetu Klementíny Vayovej k východnému krídlu kaštieľa kaplnku, ktorá bola pri ostatnej adaptácii kaštieľa obnovená a nanovo zasvätená Anjelom strážnym.

V roku 1908 sa vlastníckmi tomášovského panstva a kaštieľa stali Strasserovci, ktorí v čase prvej svetovej vojny zriadili v kaštieli vojenský lazaret. Po skončení tragických vojnových udalostí kaštieľ vyhorel. Uskutočnená obnova dávneho šľachtického sídla našťastie nenarušila jeho barokový vzhľad. Naopak, rešpektovala ho a ešte umocnila. Úpravy sa výraznejšie dotkli iba interiéru, ktorý poznačilo módne art deco a dodnes je zachované v umeleckoremeselnom vybavení kaštieľa.

Po znárodnení v roku 1948 sa kaštieľ stal majetkom štátu a dostalo ho do užívania Povereníctvo sociálnej starostlivosti. To v ňom zriadilo nápravno-výchovný ústav pre neprispôsobivú mládež. Kaštieľ bol upravený na nové využitie, ktoré nerešpektovalo jeho historický vývoj a vnútornú dispozíciu. Prízemné bočné krídla kaštieľa boli účelovo nadstavané o jedno poschodie, čím sa vytvorili potrebné priestory na zriadenie učební a internátnych izieb. Našťastie, nadstavba objektu bola naprojektovaná s citom a organicky splynula s historickým objektom.

V roku 1991 bol kaštieľ v zmysle reštitučného zákona vrátený posledným majiteľom Strasserovcom. Tí ho v roku 2005 odpredali novým vlastníkom, ktorí chátrajúci historický objekt zadaptovali na hotelové zariadenie vysokého štandardu a citlivo obnovili všetky jeho rokmi zdevastované a zaniknuté výtvarné, slohové a estetické hodnoty. Vrátili mu bývalú slávu a nefalšovaný aristokratický luxus.