

# 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. 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 pridete 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 **Na soli sušený losos,** 11,90 €  
✓ bio jačmeň, mäťový šalátik, kyslička (1, 4)  
**Dried salted salmon,**  
bio barley, mint salad, oxalis
- 100g **Macerovaný hovädzí šál,** 11,90 €  
hríbiky, čierna cvikla, kapucínka (19)  
**Macerated beef fricando,** mushrooms, black beetroot, garden cress

## POLIEVKY



## SOUPS

- 0,33l **Vývar z pečených hovädzích líčok,** 4,90 €  
zemiakové drolky, ligurček, zeleninka (1, 3, 9)  
**Beef broth,** potato crumbs, lovage, vegetable
- 0,33l **Sladké zemiaky a slaný syr,** cesnakový konfit, kôpor (7) 4,90 €  
✓ **Sweet potatoes soup,** salted cheese, garlic, dill
- 0,33l **Kaštieľny lunch,** podľa ponuky dňa (obsah alergénov na vyžiadanie) 4,70 €  
**Manor-house lunch soup,** according to the offer of the day

# HLAVNÉ JEDLÁ



## MAIN COURSE

200g	<b>Farmárske kuracie prsia,</b> bazalkový syr, zemiakové pyr�, fazuľky a hliva (7, 19)	18,90 €
	<b>Farm chicken breasts,</b> basil cheese, potato puree, beans and oyster	
250g	<b>Dusen� brav�ov� l�čka,</b> slaninkov� halušky, špargľa (1, 3, 7)	19,70 €
	<b>Stewed pork cheeks,</b> homemade bacon dumplings, asparagus	
200g	<b>Suvi BIO panenka,</b> hr�bikov� krupoto, romanesco, karfi�lik, brokoli�ka (1, 7, 9)	22,80 €
	<b>Sous Vide BIO pork tenderloin,</b> mushroom krupotto, romanesco, cauliflower, broccoli	
200g	<b>Suvi tel�acia svie�ka,</b> zelen� korenie, bat�ty, glazovaná zeleninka a bakla�an	31,90 €
	<b>Sous Vide veal tenderloin,</b> green pepper, sweet potatoes, glazed vegetable, eggplant	
250g	<b>Filet steak z b�ya,</b> sedano, tekvica, dom�ce hranolky, aiola z ru�ov�ho korenia	30,90 €
	<b>Beef filet steak,</b> celery, pumpkin, homemade potato fries, pink pepper aiola	
250g	<b>Korenen� hov�dz� chrb�t,</b> stopkat� brokoli�ka, major�nkov� zemiaky a karotka	29,50 €
	<b>Spicy beef back,</b> broccoli, marjoram potatoes and carrot	

## RYBY



## FISH

- 200g **Svätý Peter,** 20,90 €  
✓ bylinková quinoa, hrášok, cuketa, kaštieľne cuvée (1, 4, 7)  
**St. Peter´s Fish**  
herb quinoa, peas, zucchini, manor-house cuvée
- 200g **Treska pravá,** 22,50 €  
✓ maslová zeleninka, domáce batátové hranolky, uhorková aiola (3, 4, 7, 8)  
**Cod Fish,**  
butter vegetable, homemade sweet potaotes fries, cucumber aiola

## CESTOVINY



## PASTA

- 300g **Bazalkové gnocchi,** 10,80 €  
✓ delaktózovaný tvaroh a smotana, guanciale (1, 3)  
**Basil gnocchi,** delactosed curd, cream, guanciale
- 300g **Tagliollini,** 10,70 €  
✓ drvené paradajky, oregano, ančovičky, kapary (1, 3, 4)  
**Tagliollini, crushed tomatoes,** oregano, anchovies, capari
- 300g **Fusilli,** 10,90 €  
grilované hříbiky, chorizzo, mozzarella, domáce pesto (1, 3, 7, 19)  
**Fusilli, grilled mushrooms,** chorizzo, mozzarella, homemade pesto

# RIZOTÁ



## RISOTTO

- 300g **Šafránové rizoto, (7)** 11,90 €  
✓ šafrán, ovčí syr, cviklový cress (7)  
**Saffron risotto, saffron, sheep cheese, beetroot cress**
- 300g **Hríbikové rizoto s chilli,** 13,70 €  
pečené papriky, trhaná vyzretá roštenka, hríbičky (7, 9, 19)  
**Mushroom chilli risotto, roasted peppers, pulled beef, mushrooms**
- 300g **Rizoto Romanesco,** 11,90 €  
✓ gorgonzola, pesto zo sušených paradajok, avokádo (7, 8)  
**Risotto Romanesco, gorgonzola, sun-dried tomato pesto, avocado**
- 300g **Vegánske Rattatouille,** 12,00 €  
✓ quinoa a pečená tekvica (1)  
**Vegan Rattatouille, quinoa, baked pumpkin**

# DETSKÉ MENU





## CHILDREN'S MENU

- 120g **Zvoľte si vlastné menu pre svoje deti podľa dostupnosti surovín** 10,00 €  
(obsah alergénov na vyžiadanie podľa výberu surovín)  
**Select the kids menu for your children - according to the availability of ingredients**

# ŠALÁTY



## SALADS

- 300g **Rukola,** 11,50 €  
 sladké paradajky, grilovaný syr z troch druhov mlieka, reďkovka (7, 15)  
**Rocket Salad,**  
sweet tomatoes, grilled cheese, radish
- 300g **Ľadový šalát,** 13,60 €  
avokádo, uhorka, cvikla, krémový syr a prosciutto (15)  
**Lettuce Salad,**  
avocado, cucumber, beetroot, creamy cheese and prosciutto
- 300g **BIO jačmeň a treska,** 13,90 €  
 mango, špenát, fazuľky, červená šalotka (1, 4)  
**BIO barley and Cod Fish,**  
mango, spinach, beans, red shallot

## DEZERTY



## DESSERTS

- 100g **Ruby Mille Feuille,** 6,90 €  
✓ čierne ríbezle, škoricový biscuit, zelený melón (1, 3, 7, 16, 17)  
**Ruby Mille Feuille, black currant, cinnamon biscuit, green melon**
- 100g **Malakoff a malinový mousse,** 6,90 €  
✓ drvené marhule, slaný karamel (1, 3, 7, 16)  
**Malakoff and raspberry mousse, dried apricots, salted caramel**
- 100g **Dezert podľa dennej ponuky (obsah alergénov na vyžiadanie)** 6,90 €  
**Dessert of the day**

## POCHUTINY



## SNACKS

- 250g **Syrový tanier (pre 2 osoby)** 19,90 €  
✓ Vybrané druhy slovenských a zahraničných syrov  
s lesným medom, orechami a ovocím (5, 7, 8, 17, 18)  
**Cheese platter (for 2 persons)**  
Selection of Slovak and foreign cheeses with forest honey, nuts and fruit
- 250g **Nárezový mäsový tanier (pre 2 osoby)** 19,70 €  
Sušený a údený mäsový nárez so sušenými  
paradajkami a marinovanou zeleninkou  
**Meat platter (for 2 persons)**  
Dried and smoked meat with dried tomatoes and marinated vegetables



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 1.6.2021.

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 14 May 2021.

Menu was created by Head Chef Rastislav Miklovič.

### **Pôvod mäsa:**

Bravčové: Slovenská republika, Česká republika, Rakúsko

Hovädzie: Slovenská republika, USA

Hydina: Slovenská republika

### **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 LÍSTOK



## BEVERAGES MENU

### Aperitívy

#### Aperitives

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

### Rozlievané vína & Šumivé vína

#### Glass wines & prosecco

0,1l	Víno (podľa ponuky) Wine (by offer)	3,50 €
0,1l	Prosecco (podľa ponuky) Prosecco (by offer)	3,90 €

### Exkluzívne slovenské pálenky od Finne Destillery Slovakia

#### Exclusive Slovak distillates by Finne Destillery Slovakia

0,04l	Slivovica 52% (Spirit from plums)	5,50 €
0,04l	Marhuľovica 52% (Spirit from apricot)	5,50 €
0,04l	Hruškovica 52% (Spirit from pear)	5,50 €

### Vodka

0,04l	Finlandia	4,50 €
0,04l	Absolut	4,50 €
0,04l	Beluga Transatlantic	7,90 €

## **Gin**

0,04l	Tanqueray	4,50 €
0,04l	Bombay Sapphire	4,50 €
0,04l	Monkey Schwarzwald 47%	9,90 €

## **Rum**

0,04l	Diplomatico Extra Anejo 12YO (Venezuela)	8,90 €
0,04l	Zacapa Centenario 23 YO (Guatemala)	9,90 €
0,04l	Ron Barceló Imperial Premium 30 YO (Dominican. rep)	17,90 €
0,04l	Zacapa Centenario XO 25 YO (Guatemala)	18,50 €

## **Škótska whisky Scotch Whiskey**

0,04l	Chivas Regal 12 y.o.	4,90 €
0,04l	Talisker 10 y.o.	6,90 €
0,04l	Glenfiddich 15 y.o.	8,70 €

## **Írska whisky Irish Whiskey**

0,04l	Jameson	4,50 €
0,04l	Tullamore Dew	4,50 €

## **Tennessee Whiskey**

0,04l	Jack Daniel's	4,50 €
0,04l	Jack Daniel's Single Barrel	8,80 €

## **Japonská Whisky**

### **Japanese Whiskey**

0,04l	Nikka from the barrel	8,80 €
0,04l	Suntory the Chita	10,90 €

## **Cognac & Brandy**

0,04l	Martell V.S.O.P	8,80 €
0,04l	Martell X.O.	27,90 €
0,04l	Hennessy Fine	8,20 €
0,04l	Hennessy X.O.	25,90 €
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**

### **Liquers**

0,04l	Becherovka Original	3,50 €
0,04l	Jägermeister	3,50 €

## **Pivo flaškové**

### **Bottled beer**

0,33l	Pilsner Urquell 12°	4,00 €
0,33l	ERB Svetlý ležiak 10% / Lager	5,20 €
0,33l	ERB Tmavý špeciál 13% / Dark special	5,90 €
0,33l	ERB Nealkoholický / Nonalcoholic	4,70 €

## Nealkoholické nápoje

### Soft beverages

0,25l	Mana Roots – slovenské remeselné limonády z prírodných surovín Slovak crafter lemonades from natural ingredients	2,50 €
0,25l	Pepsi cola / light	2,50 €
0,20l	Džús Rauch Rauch juice	2,50 €
0,25l	Vinea biela / červená Grape drink	2,50 €
0,20l	Premium tonic	3,90 €
0,25l	Red Bull	4,90 €

### minerálna voda

#### mineral water

0,33l	Tatranská minerálka (sýtená) Mineral water from High Tatras (sparkling)	2,50 €
0,33l	Romerquelle (sýtená, nesýtená) Romerquelle (sparkling, still)	2,50 €

### Čerstvé šťavy & Limonády

#### Fresh juices & Lemonades

0,1l	Fresh šťava (podľa ponuky) Fresh juice (by offer)	2,50 €
1l	Džbán s sýtenou alebo nesýtenou vodou a citrusovým ovocím Jug with sparkling or still water and lemon/lime	4,00 €
1l	Kaštieľna limonáda (podľa ponuky) Homemade lemonade (by offer)	6,00 €

## Káva a teplé nápoje Coffee and hot beverages

8g	Ristretto / Espresso / Lungo	2,90 €
8g	Cappuccino	3,90 €
8g	Kaštieľne Cappuccino – extra veľké Manor-house Cappuccino – extra large	4,50 €
8g	Viedenská káva	3,90 €
8g	Latte Macchiato	3,90 €
	Čaj – podľa aktuálnej ponuky Tea – by offer	3,50 €
0,25l	Kaštieľne Choc-o-latte z pravej belgickej čokolády Horúca hustá čokoláda - na výber biela, mliečna alebo 70% horká čokoláda Manor-house hot Choc-o-latte from Belgian chocolate Hot chocolate - white, milk or 70% dark chocolate	4,50 €



Nápojový lístok platný od 10.2.2020  
Zodpovedná osoba: Dušan Teska & Dušan Lamoš

Beverages menu is valid from 10 February 2020  
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





# HISTÓRIA ART HOTELA KAŠTIEL

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 módnych 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 vlastníkmí 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.