



# À la carte

Vážení hostia reštaurácie Hotela Metropol\*\*\*\*,  
do rúk sa Vám dostáva naše aktuálne Á la carte menu, ktoré som zostavil s ambíciou  
ponúknuť Vám to najlepšie a najchutnejšie z kuchyne nášho regiónu Spiš.  
A keďže tento región bol počas svojej histórie domovom najrôznejších národností,  
v niektorých pokrmoch možno objaviť aj kombinácie surovín a postupy  
prípravy typické pre iné národné kuchyne.

Pokrmu pripravujeme z čerstvých surovín od lokálnych dodávateľov a dochucujeme  
bylinkami vypestovanými priamo v našom hoteli. Dovoľujeme si Vás zároveň upozorniť,  
že v záujme dosiahnutia maximálnej možnej kvality trvá príprava  
týchto pokrmov približne 35 minút.

Pevne verím, že si našu kuchyňu obľúbite a budete sa k nám radi vracieť.  
Prajem Vám príjemný gastronomický zážitok!

Dear guests of the Hotel Metropol\*\*\*\* Restaurant,  
let me introduce you our new Á la carte menu, which I created with an ambition to offer you the best and  
the most delicious meals of the Spiš region. And as long as the region has been occupied by many different  
nationalities over the centuries, the meals are created also with ingredients and preparation methods typical  
for several other national cuisines.

Our meals are made of fresh ingredients from local suppliers and flavored with herbs  
that are grown directly at our hotel. Prior to achieving the best quality of the meals their  
preparation lasts up to 35 minutes.

I hope that you will enjoy the cuisine of our restaurant and that  
it will persuade you to visit us again in the future.  
I wish you a pleasant gastronomic experience!

**Jozef Petrovič**  
šéfkuchár / chef





## Predjedlá Starters



100g / 7,8

Cviklové carpaccio s rukolou,  
kozí syr, karamelizované orechy

*Beetroot carpaccio with arugula, goat cheese,  
caramelized nuts*

**3,90€**



80g / 1,3,7

Domáca divinová paštéta,  
domáci chlieb, cibuľový džem

*Homemade divine paté,  
homemade bread, onion jam*

**4,90€**

**Someliér odporúča**

*Cuveé Metropol červené AOV CHOP suché / dry*

80g / 1,3,7,10

Kačací rillettes, lokša,  
hruškové chutney

*Duck rillettes, „lokša“, pear chutney*

**4,80€**

## Polievky Soups

0,25l / 1,3,9

Consommé podľa dennej ponuky,  
domáce rezance, mäso, zelenina

*Consommé from daily offer, homemade noodles,  
meat, vegetables*

**3,60€**



0,25l / 7

Krémová polievka z Hokkaido tekvice  
so zázvorom, restované tekvicové jadierka

*Creamy Hokkaido pumpkin soup with ginger,  
roasted pumpkin seeds*

**4,20€**

## Hlavné jedlá Main dishes



150g / 7,9

Konfitovaná jahňacia rolka v tukovom  
čepci, zelerové pyré, pyré z pečených  
zemiakov, ragú z beluga šošovice

*Confit lamb roll in fat cap, celery puree,  
baked potato puree, beluga lentil ragout*

**15,60€**



150g / 7

Marinovaná bravčová panenka na slivkách  
a červenom víne, tekvicové pyré,  
gaštanovo – zemiaková gratinka

*Marinated pork tenderloin on plums and red wine,  
pumpkin puree, chestnut – potato gratin*

**14,30€**



# Hlavné jedlá

## Main dishes



150g / 7,10

Kuracie prsia Supreme sous vide, konfitované zemiaky, romanesco brokolica, dijónska omáčka so slaninou

*Sous vide chicken breast Supreme, confit potatoes, romanesco broccoli, Dijon sauce with bacon*

**13,10€**

Someliér odporúča

*Veltínske zelené VZH, suché / dry*



150g / 1,7

Kačacie prsia na karamelizovanej šalotke so zázvorom a pomarančom, zelerové pyré, muffin z červenej kapusty

*Duck breast on caramelized shallot with ginger and orange, celery puree, red cabbage muffin*

**14,60€**

Someliér odporúča

*Malbec Barrel Selection Salentine*



150g / 7

Steak z teľacieho karé sous vide, jablkové pyré, ragú z lesných húb, konfitovaný batat

*Sous vide steak from veal chop, apple puree, wild mushroom ragout, confit sweet potato*

**16,30€**

400g / 7

Pomaly pečené bravčové rebrá, zemiak pečený v soli, kyslá smotana, Coleslaw šalát

*Slowly roasted pork ribs, roasted potato in salt, sour cream, Coleslaw salad*

**13,90€**

# Ryby

## Fishes



150g / 4,7,8

Grilovaný filet z morského vlka s bylinkami, feniklová omáčka, salsa z pečených červených papriek, zemiakové pyré s bazalkovým pestom

*Grilled sea bass fillet with herb, fennel sauce, baked red pepper salsa, potato puree with basil pesto*

**12,90€**

Someliér odporúča

*Noria, AOV NZ, suché / dry*





# Regionálne jedlá

## Regional meals



250g / 1,3,7

Domáce bryndzové pirohy, cibuľka,  
slaninka, kyslá smotana

*Homemade „bryndza“ cheese pirogues, onion,  
bacon, sour cream*

**9,00€**



250g / 1,3,7

Spišské džatky, slaninka,  
kyslá smotana

*Spiš potato balls, bacon, sour cream*

**8,00€**

# Cestoviny a bezmäsité jedlá

## Pasta and vegetarians meals

250g / 1,3,7

Domáce zemiakové gnocchi v paradajkovej  
omáčke, baklažán, chilli, bazalkové pesto,  
parmežán

*Homemade potato gnocchi, in tomato sauce, eggplant,  
chilli, basil pesto, parmesan*

**8,80€**



250g / 7

Krémové cviklové rizoto,  
kozí syr

*Creamy beetroot risotto, goat cheese*

**8,80€**

# Šaláty

## Salads



250g

Listový šalát s hruškou, marinovanou  
červenou repou a grilovanými kúskami  
kuracieho mäsa, balsamico redukcia

*Lettuce salad with pear, marinated beetroot and grilled pieces  
chicken meat, balsamico reduction*

**9,70€**



250g / 6

Šalát z pohánky s avokádom, grilovaný  
tempeh, bezlaktózový jogurt

*Buckwheat salad with avocado, grilled tempeh,  
lactose-free yogurt*

**8,90€**





# Dezerty

## Deserts



120g / 3,7

Eton mess – trhané snehové pusinky  
s teplým ovocím, čerstvé ovocie

*Eton mess – crush meringues with hot fruits,  
fresh fruits*

**4,50€**

120g / 1,3,7

Mandľová tartaletka s karamelizovanou  
hruškou, bobuľové ovocie,  
vanilková zmrzlina

*Almond tartlet with caramelized pear,  
berry fruits, vanilla ice cream*

**4,90€**

**Someliér odporúča**

*Muškat žltý, Saturnia, SV, sladké / sweet*



## Naši dodávatelia

Našimi dodávateľmi mäsa /bravčového,  
teľacieho, hovädzieho, hydiny a diviny/ sú:

*METRO Cash&Carry SR s.r.o.  
Bidfood – Nové Mesto nad Váhom  
Fega Food, s.r.o. – Ploské  
PD Čingov – Smižany*

Ceny sú uvedené v Euro,  
vrátane 20% DPH.  
Ceny boli kalkulované  
dňa 01.10.2022.

*All prices are mentioned in Euro currency and are inclusive of  
20% VAT. Prices were calculated on 01<sup>st</sup> October 2022.*

 *regionálne jedlo / region dish*

 *bezlepkové jedlo / gluten free dish*

 *vegetariánske jedlo / vegetarian dish*

 *odporúčané šéfkuchárom / recommended by executive chef*

S prosbami ohľadne diét sa, prosím, obráťte  
na náš personál. Hmotnosť mäsa je uvedená  
v surovom stave.

*For all dietary or gluten free requirements, please ask our  
waiter. Weight of meat is given in raw state.*

