



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 / 1,3,7

Bryndzová terinka na Crosini chlebe,
karamelizovaná červená cibuľka,
rukola, medvedí cesnak

*“Bryndza“ cheese terrine on Crosini bread,
caramelized red onion, arugula, ramson*

3,20 €



80g / 3,8

Grilovaná špargľa, šampiňóny
a cherry paradajky, stratené
prepeličie vajíčko, dresing z medvedieho
cesnaku a sušených paradajok,
čierne sezamové semienka,
výhonky mungo

*Grilled asparagus, mushrooms and cherry tomatoes,
poached guail egg, ramson and dried tomatoes dressing,
black sesame seeds, mungo sprouts*

4,20 €

Someliér odporúča

Čuvé Metropol biele, AOV CHOP suché / dry



70g / 1,3,4,7

Grilovaná makrela, focaccia,
provensálska omáčka

*Grilled mackerel, focaccia,
Provencsal sauce*

4,50 €

Polievky

Soups



0,25l / 7

Demikát – bryndzová polievka
s pažítkovým olejom, slaninový prach

*Demikát – „bryndza“ cheese soup with chive oil,
bacon powder*

3,80 €



0,25l / 1,3,9

Consommé podľa dennej ponuky,
domáce rezance, mäso, zelenina

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

3,60 €

Hlavné jedlá

Main dishes



500g / 7,9

Marinované pečené jarné kuriatko,
restované baby zemiaky, karamelizovaná
šalotka, chilli demi glace

*Marinated roasted spring chicken, roasted baby potatoes,
caramelized shallot, chilli demi glace*

19,90 €

Someliér odporúča

Noria, AOV NZ, suché / dry



200g / 1,3,7

Viedenský teľací rezeň,
viedenský zemiakový šalát

*Wiener veal schnitzel,
Wiener potato salad*

14,90 €



Hlavné jedlá

Main dishes



150g / 1,3,7

Bravčová panenka sous vide, pomaly dusená červená paprika a cherry paradajky, zeler pečený v soli, špenátová muffinka

Sous vide pork tenderloin, slowly steamed red pepper and cherry tomatoes, roasted celery in salt, spinach muffin

15,20 €

Someliér odporúča

Malbec Barrel Selection Salentine



150g / 7

Pečený jahňací hrebienok, špargľové pyrė, restovaná sezónna zelenina, grilovaný pučený zemiak

Roasted lamb chop, asparagus puree, roasted seasonal vegetables, grilled mashed potato

19,90 €



300g / 1,7

Pomaly pečené hovädzie rebrá na červenom víne, zemiakové pyrė s chrenom a pažitkou, viedenská cibuľka

Slowly roasted beef ribs on red wine, potato puree with horseradish and chive, Vienna onion

14,90 €

Ryby

Fishes



150g / 4,7

Grilovaný filet pražmy zlatej na masle, hráškové pyrė, špargľa v Serano šunke, grilované zemiakové plátky s bylinkami, Beurre blanc omáčka

Grilled sea bream fillet on butter, green pea puree, asparagus in Serano ham, grilled potato slices with herb, Beurre blanc sauce

15,80 €

Someliér odporúča

Veltlínske zelené VZH, suché / dry





Regionálne jedlá

Regional meals



250g / 1,3,7

Domáce bryndzové pirohy, slaninka,
kyslá smotana, jarná cibuľka

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

9,20 €

Cestoviny a bezmäsité jedlá

Pasta and vegetarians meals

250g / 1,3,7



Špagety so špargľou, koriandrovým
pestom a parmezanom

*Spaghetti with asparagus, coriander
pesto and parmesan*

8,70 €



250g / 7



Krémové rizoto s parmezanom,
divá brokolica, fava fazuľky,
pažitkový olej, frisse šalát

*Creamy risotto with parmesan, wild broccoli,
fava beans, chive oil, frisse salad*

8,80 €

250g / 1,3,7,8

Domáce zemiakové gnocchi
s gorgonzolou, špenátom, sušenými
paradajkami a vlašskými orechmi

*Homemade potato gnocchi with Gorgonzola, spinach,
dried tomatoes and walnuts*

8,80 €

Šaláty

Salads



250g / 7,10



Šalát s rukolou, grilovanými
broskyňami, Serano šunkou, Buffalo
mozzarellou, nakladaná jarná cibuľka,
horčicovo medový dresing s bylinkami

*Salad with arugula, grilled peaches, Serano ham,
Buffalo mozzarella, pickled spring onion,
mustard honey dressing with herbs*

8,90 €

300g / 1,7



Bylinkový šalát s grilovaným
Halloumi syrom, krúpami,
šalátovou uhorkou, reďkovkou,
čerešňami, medvedím cesnakom,
čerešňový dresing

*Herb salad with grilled Halloumi cheese,
barley, cucumber, radish, cherries,
rampion, cherry dressing*

8,30 €

250g / 1,3,7,10

Šalát z fava fazuľky, grilovanými kúskami
kuracieho mäsa, špargle, strúhaného
feniklu, špenátu, reďkovky, bylinkové
krutóny z domáceho chleba,
krémový dresing z gréckeho syra

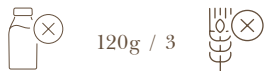
*Salad from fava beans, grilled pieces chicken meat,
asparagus, grated fennel, spinach, radish, homemade
bread herb croutons, creamy
Greek cheese dressing*

10,40 €



Dezerty

Deserts



120g / 3

Bezlepkové a bezlaktózové lievance
s banánom a slaným karamelom,
ríbezľový sorbet

*Gluten-free and lactose-free pancakes with banana
and salted caramel, currant sorbet*

3,40 €



120g / 3,7

Jahodová roláda, lyofilizované jahody,
čokoládová hlina

*Strawberry roll, freeze-dried strawberries,
chocolate crumble*

4,50 €

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 10% DPH.
Ceny boli kalkulované
dňa 01.04.2023.

*All prices are mentioned in Euro currency and are inclusive of
10% VAT. Prices were calculated on 01th April 2023.*



regionálne jedlo / region dish



bezlepkové jedlo / gluten free dish



vegetariánske jedlo / vegetarian dish



odporúčané šéfkuchárom / recommended by executive chef



lacto free

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.*