



# À la carte

Vážený 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 vracat'.  
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

80g / 1,3,7

**Fritovaný syr Brie na hniezde  
zo zeleného šalátu a džemu z brusníc**

*Fried Brie cheese on green salad  
and cranberry jam*

**3,90 €**

**Someliér odporúča**

*Cuveé Metropol biele, suché/ white, dry*



100g / 1,3,7

**Grilovaná foie gras na domácej  
brioške, figové chutney  
s balsamikovým octom**

*Grilled foie gras on homemade brioche,  
fig chutney with balsamico vinegar*

**14,40 €**



# Polievky

## Soups



0,25l / 7

**Krémová zemiaková polievka  
so slaninkou a syrom Cheddar**

*Creamy potato soup with bacon  
and Cheddar cheese*

**5,50 €**

0,25l / 1,3,9

**Consommé podľa dennej ponuky,  
domáce rezance, mäso, zelenina**

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

**4,20 €**



# Hlavné jedlá

## Main dishes



180g / 7

**Kuracie prsia Supreme sous vide,  
omáčka z červeného vína  
a údenej slaniny, baby mrkva, krémové  
zemiakové puré\*, nakladaná uhorka**

*Sous vide chicken breast Supreme, red wine and bacon  
sauce, baby carrot, creamy potato puree\*,  
pickled cucumber*

**18,90 €**



150g / 1,3,9,10

**Bravčová panenka v bylinkovej kruste,  
zelerová remuláda s jablkami,  
grilovaný sladký zemiak,  
pečená cvikla, demi glace**

*Pork tenderloin in herb crust, celery remoulade  
with apples, grilled sweet potato, roasted beetroot,  
demi glace*

**18,20 €**





# Hlavné jedlá

## Main dishes



150g / 7

**Grilované kačacie prsia,  
brokolicové pyrė, pečený paštrnák  
s medom, omáčka z červených ríbezlí**

*Grilled duck breast, broccoli puree, roasted parsnip  
with honey, red currant sauce*

**19,60 €**

**Someliér odporúča**  
*Pinot Noir suché / dry*



150g

**Pomaly dusené hovädzie líčka  
na červenom víne, pečený zemiak  
s cesnakom a bylinkami**

*Slowly steamed beef cheeks on red wine, roasted potato  
with garlic and herbs*

**18,50 €**



150g / 1,3

**Guláš z diviny so sušenými slivkami,  
domáca zemiaková knedľa**

*Divine goulash with dried plums,  
homemade potato dumplings*

**17,50 €**

# Ryba

## Fish



150g / 4

**Grilovaný filet ryby podľa dennej  
ponuky, cícerové ragú s paradajkami,  
cuketou a mrkvou, zemiakový fondant**

*Grilled fish fillet from daily offer, chickpea ragout  
with tomato, zucchini and carrot, potato fondant*

**16,90 €**

**Someliér odporúča**  
*Noria suché / dry*





# Regionálne jedlá

## Regional meals



400g / 1,3,7

### Domáce bryndzové halušky so slaninou a pažitkou

Homemade „bryndza“ cheese dumplings  
with bacon and chive

**9,90 €**



250g / 1,3,7

### Domáce bryndzové pirohy so slaninou a kyslou smotanou

Homemade „bryndza“ cheese pirogues  
with bacon and sour cream

**10,50 €**



# Cestoviny a bezmäsité jedlá

## Pasta and vegetarians meals



250g / 1,2,3,7

### Tagliatelle s tigrími krevetami, chorizom, cesnakom, chilli a cherry paradajkami

Tagliatelle with tiger shrimps, chorizo, garlic,  
chilli and cherry tomatoes

**14,50 €**

**Someliér odporúča**

Pálava poloskadjké / semisweet



250g / 7

### Krémové pórové rizoto s hubami a syrom Pecorino

Creamy pore risotto with mushrooms  
and Pecorino cheese

**10,90 €**



# Vegánske jedlá

## Vegan meals



250g

### Bezlepkové špagety s domácim pestom zo sušených paradajok a čiernych olív, cuketou a vegánskym syrom

Gluten free spaghetti with homemade dried tomatoes  
and black olives pesto, zucchini and vegan cheese

**9,90 €**



400g / 10

### Steak z karfiolu, pyrė z mrkvy a sladkých zemiakov, beluga šošovica

Cauliflower steak, carrot and sweet  
potato puree, beluga lentil

**9,90 €**





# Saláty

## Salads



400g / 7,8

Šalát z pečenej tekvice a cvikly, kozí syr\*\*, rukola, pekanové orechy, granátové jablko, pomarančovo-medový preliv

*Roasted pumpkin and beetroot salad, goat cheese\*\*, arugula, pecans, pomegranate, orange-honey dip*

**12,60 €**



350g / 10

Chef šalát – rímsky šalát, morčacie mäso, slaninový chips, fazulkové lusky, sušené paradajky, uhorka, červená cibulka, tekvicové jadierka, horčicovo – medový preliv

*Chef salad – romaine lettuce, turkey meat, bacon chips, bean pods, dried tomatoes, cucumber, red onion, pumpkin seeds, mustard – honey dip*

**10,90 €**



# Dezerty

## Desserts



120g / 1,3,7

Tekvicový cheesecake s čokoládou, bobulové ovocie

*Pumpkin cheesecake with chocolate, berries*

**4,60 €**

**Someliér odporúča**

*Muškat žltý sladké / sweet*



200g

Marinovaná hruška v bielom víne s rozmarínom a škoricou, ríbezľový sorbet

*Marinated pear in white wine with rosemary and cinnamon, currant sorbet*

**4,20 €**



# Dodávateľia

Našimi dodávateľmi mäsa /bravčového, telacieho, 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**

*All prices are mentioned in Euro currency and are inclusive of 10% VAT. Prices were calculated on 01<sup>st</sup> November 2023.*

*Ceny sú uvedené v Euro, vrátane 10% DPH. Ceny boli kalkulované dňa 01.11.2023.*



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.*



\* možná zámena prílohy za bezlaktózovú

*\* possible swap of side dish for lacto free*

\*\* možná zámena kozieho syra za vegánsky syr

*\*\* possible swap of goat cheese for vegan cheese*