À LA CARTE MENU

Villa Plaza
BOUTIQUE HOTEL & SPA
★★★★

PBR
PLAZA BEACH RESORT

Polievky:

0,33 l **Kráľovská fazuľačka** – údené mäso – kváskový chlieb **6,90 €** (1,7,9)

0,33 l **Thajská hokkaido polievka** – kokos – hliva kráľovská – granátové jablko – mladá kukurička **5,90 €** (1,3,9)

Predjedlá:

120 g **Gyoza taštičky** – kačacia foie gras – shiitake huby – farmárske kura – sójovo – karamelová omáčka **12,90 €** (6,7)

100 g **Hovädzí tatarák** – kimchi – jalapeño – nori riasa – bao toast **13,90 €** (1,3)

200 g **Antipasti** – olivy – sušené paradajky – kapary – talianske syry – šunky a salámy **18,90 €** (1,7)

Grilované/smažené mäsá a ryby:

200 g **Filet Mignon** – Argentína (wet aged) **29,90 €**

200 g **Fritovaný bravčový bôčik** – kimchi majonéza – nakladané jalapeño – fermentovaná reďkovka – koriander **10,90 €** (3)

200 g **Vyprážaný rezeň z bravčovej kotlety** **14,90 €** (1,3,7)

450 g **Grilované francúzske baby kuriatko 14,90 €**

200 g **Grilovaný steak z lososa** – domáca teryiaki omáčka – nakladaná chioggia cvikla **14,90 €** (4,6)

120 g **Marinovaná čierna treska** – miso omáčka – fermetovaná reďkovka – olej z kombu riasy – pak choi **19,90 €** (4,6,7)

Prílohy:

150 g **Baby zemiaky** – maslo – petržlenová vňať **3,50 €** (7)

150 g **Jazmínová ryža** – čierny sezam **3,50 €** (11)

100 g **Baby brokolica** – píniové oriešky – chilli – parmezán **4,50 €** (7,8)

100 g **Pečená cvikla** – kozí syr – vlašské orechy **3,90 €** (7,8)

150 g **Grilované šampiňóny** – petržlenová vňať **3,50 €** (7)

100 g **Prílohový šalát** – dijónsky dressing **3,90 €** (7,10)

Ázijské jedlá sme pripravili v spolupráci s Michalom Konrádom, jedným z popredných špecialistov na ázijskú kuchyňu na Slovensku. Jedlá aj omáčky pripravujeme priamo u nás z autentických surovín s dôrazom na výrazné chute a tradičné postupy.

MIBRASA

Mibrasa – pec na drevené uhlie, vyrobená odbornými rukami v Španielsku s použitím iba najkvalitnejšej ocele, umožňuje kuchárom presne kontrolovať prúdenie vzduchu cez gril a meniť intenzitu ohnísk pre maximálnu kontrolu a minimálnu stratu chute a vône.

Omáčky:

Hríbová s pažítkou **2,90 €** (7)

Sójovo karamelová **2,50 €** (7)

Zo zeleného korenia s koňakom **2,50 €** (7,9)

Red wine juice (Porto) **2,50 €** (7)

Hlavné jedlá:

200 g **Konfitované kačacie stehno** – červená kapusta – zemiaková lokša **18,90 €** (1,3,7)

150 g **Vyprážaný čerstvý syr** – zelerová tatárska omáčka – mladé baby zemiačky – maslo **15,90 €** (1,3,7,9)

Cestoviny a rizotá:

300 g **Domáce ravioli** – pečená tekvica – ricotta – šalviové hnedé maslo – pekanové orechy **14,90 €** (1,3,7)

300 g **Domáce cestoviny** – krémová dubáková omáčka – teľacie karé – pažítka – parmezán **18,90 €** (1,3,7)

300 g **Risotto alla milanese** – šafranové rizoto s krevetami **16,90 €** (2,7)

Šaláty:

280 g **Šalát z konfitovaných kačacích stehien** – mango – kešu – koriander – dressing z palmového cukru **14,90 €** (4,5,11)

300 g **Caesar šalát** – opražená strúhanka – slaninový prach – grilované prsia Supreme – parmezán **14,90 €** (1,3,4,7,10)

Detské menu:

100 g **Kuracie prsia sous-vide** – ryža – kompót **9,90 €** (7)

100 g **Mini burger** – vyprážané kuracie prsia – domáca tatárska omáčka – kyslé uhorky – hranolky **10,90 €** (1,3,7)

Dezerty:

Pistáciové tiramisu 5,90 € (1,3,7,8)

100 g **Sticky toffee pudding** – miso karamel – sezam – kokos 6,90 € (1,3,6,7,11)

ALERGÉNY: 1. OBILNINY, 2. KÔROVCE, 3. VAJCIA, 4. RYBY, 5. ARAŠIDY, 6. SÓJOVÉ, 7. MLIEKO, 8. ORECHY, 9. ZELER, 10. HORČICA, 11. SEZAMOVÉ SEMENÁ, 12. OXID SIRIČITÝ, 13. VLČÍ BÔB, 14. MÄKKÝŠE