



REŠTAURÁCIA
MAGDALENY ZAI
LIPTOVSKÝ HRÁDOK

4 CHODOVÉ MENU

PREDJEDLO

VITELLO TONNATO

sardelová salsa, kapary, mladé lístky šalátov 100 g 3, 4

POLIEVKA

SILNÝ VÝVAR S DOMÁCIMI REZANCAMI

trhané mäso, domáce rezance, julienne z koreňovej zeleniny 220 ml 1, 3, 9

HLAVNÉ JEDLÁ

KURACIE SUPREME

variácie batátov /chips, pyr , fondant/ 180 g 7, 9, 12

alebo

GRILOVANÝ FILET ZO ZUBÁČA

Caponata, limetková omáčka 200 g 4, 7, 12

DEZERT

DEZERT PODĽA DENNEJ PONUKY 80 g



REŠTAURÁCIA
MAGDALENY ZAI
LIPTOVSKÝ HRÁDOK

- ALERGÉNY: 1. OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK
2. KÔROVCE A PRODUKTY Z NICH
 3. VAJCIA A PRODUKTY Z NICH
 4. RYBA A PRODUKTY Z NICH
 5. ARAŠIDY A PRODUKTY Z NICH
 6. SÓJOVÉ ZRNÁ A PRODUKTY Z NICH
 7. MLIEKO A PRODUKTY Z NEHO
 8. ORECHY – MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY,
VLAŠSKÉ ORECHY
 9. ZELER A PRODUKTY Z NEHO
 10. HORČICOVÉ SEMIENKA A PRODUKTY Z NEHO
 11. SEZAMOVÉ SEMIENKA A PRODUKTY Z NEHO
 12. OXID SIRIČITÝ A SIRIČITANY
 13. VLČÍ BÔB A VÝROBKY Z NEHO
 14. MÄKKÝŠE A VÝROBKY Z NICH

MENU VYTVORILI A KALKULOVALI – SAMUEL ADAMÍK & BRANISLAV MICHALKO

ZODPOVEDNÝ VEDÚCI – ING. DAGMAR MACHOVÁ



REŠTAURÁCIA
MAGDALENY ZAI
LIPTOVSKÝ HRÁDOK

4 COURSE MENU

STARTER

VITELLO TONNATO

anchovy salsa, capers, young salad leaves 100 g 3,4

SOUP

STRONG HOMEMADE CONSOMMÉ

pulled meat, homemade noodles, julienne vegetables 220 ml 1,3,9

MAIN DISHES

CHICKEN SUPREME

variations of sweet potatoes /chips, purée, fondant/ 180 g 7,9,12

or

GRILLED ZANDER FILET

Caponata, lime sauce 200 g 4,7,12

DESSERTS

DESSERT OF THE DAY 80 g



REŠTAURÁCIA
MAGDALENY ZAI
LIPTOVSKÝ HRÁDOK

- ALLERGENS:
1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
 2. CRUSTACEANS AND THEIR PRODUCTS
 3. EGGS AND THEIR PRODUCTS
 4. FISH THEIR PRODUCTS
 5. PEANUTS THEIR PRODUCTS
 6. SOYBEANS THEIR PRODUCTS
 7. MILK AND ITS PRODUCTS
 8. NUTS – ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS,
CASHEWS, PECANS, BRAZIL NUTS, MACADAMIA
 9. CELERY AND ITS PRODUCTS
 10. MUSTARD AND ITS PRODUCTS
 11. SESAME SEEDS AND THEIR PRODUCTS
 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
 13. LUPIN AND ITS PRODUCTS
 14. MOLLUSC AND THEIR PRODUCTS

MENU WAS CREATED AND CALCULATED BY – SAMUEL ADAMÍK & BRANISLAV MICHALKO

MAIN MANAGER – ING. DAGMAR MACHOVÁ