

PREDJEDLÁ / STARTERS

100 g	Cviklovo-pomarančový šalát s vlaškými orechmi a syrom feta ^{7,8} <i>Beetroot-orange salad with walnuts and feta cheese</i>	5,40 €
110 g	Plnený šampiňón zapečený s nivovo-chlebovo-cibuľovou plnkou na miešanom listovom šaláte ^{1,7} <i>Baked stuffed mushroom with blue cheese-bread-onion on the mixed lettuce salad</i>	5,90 €
110 g	Výber čerstvých paštét, domáci zemiakový chlieb ^{1,3,7,8,9} <i>(škvarková, cesnaková, hummus, bryndzová)</i> <i>Selection of fresh pâtés (scratchings, garlic, hummus, sheep cheese), homemade potato bread</i>	5,80 €

POLIEVKY / SOUPS

0,25 l	Hovädzí vývar s domácimi rezancami a zeleninou ^{1,3,9} <i>Beef broth with homemade noodles and vegetables</i>	3,50 €
0,25 l	Balkánska ⁹ <i>(hovädzia sviečkovica, pór, mletá červená paprika, čerstvé čili papričky, zeler)</i> <i>Balkan (beef tenderloin, leek, red pepper, fresh chilli peppers, celery)</i>	5,90 €
0,25 l	Polievka dňa <i>Soup of the day</i>	2,90 €

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

360 g / 160 g	Pečené kuracie supreme, vyprážené plnené ryžové gule, paradajková omáčka ⁷ <i>Roast chicken supreme, fried stuffed rice balls, tomato sauce</i>	13,90 €
340 g / 160 g	Grilovaný filet zubáča s polentovo-špenátovým koláčikom, redukciou z bieleho vína a cherry paradajkami ^{4,7} <i>Grilled zander filet with polenta-spinach cakes, reduction of white wine and cherry tomatoes</i>	15,80 €
340 g	Kačacie pappardelle s restovanou zeleninou ^{1,3} <i>Duck pappardelle with roasted vegetables</i>	13,80 €
360 g / 160 g	Bravčová panenka so šalotkovo-tymiánovou plnkou, zemiakové pusinky, ružičkový kel, prírodná omáčka ⁷ <i>Pork tenderloin with shallot-thyme stuffing, potato puffs, Brussels sprouts, nature sauce</i>	13,90 €
360 g / 160 g	Pečené králičie stehno na koreňovej zelenine, domáca špaldová parená knedľa ^{1,3,7,9} <i>Baked rabbit leg with root vegetables, homemade spelled dumpling</i>	14,90 €
360 g / 160 g	Pomaly pečené jahňacie lýtko na cesnaku a rozmaríne, šťuchané zemiaky s mäťou ^{7,9} <i>Slow roasted lamb shank with garlic and rosemary, mashed potatoes with mint</i>	16,80 €
	Špecialita dňa <i>Specialty of the day</i>	

DEZERTY / DESSERTS

120 g	Pečený tvarohovník s lesným ovocím ^{1,7} <i>Baked cheesecake with forest fruits</i>	4,90 €
120 g	Vyprášaná zmrzlina v cornflakesovej panáde s malinovým pyré <i>Fried ice cream in cornflakes panada with raspberry puree</i>	5,40 €
	Dezert dňa <i>Dessert of the day</i>	3,50 €

Uvedené gramáže: celková váha pokrmu / z toho váha mäsa pred tepelnou úpravou.

Jedlá obsahujúce možné alergény sú označené príslušným číslom:

1. Obilniny obsahujúce lepok
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy, mandle, lieskovce, vlašské, kešu, pekanové, para, makadámiové
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

V reštaurácii je možné platiť stravnými lístkami: Chéque Déjeuner, Sodexo, Doxx

Zodpovedný vedúci: Štefan Bene

Platnosť od: 16.01.2017

Weight: overall weight of the meal / weight of the meat before cooking.

Meals containing possible allergens are marked with appropriate number:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soya beans and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

It is possible to pay with luncheon vouchers: Chéque Déjeuner, Sodexo, Doxx

Responsible person: Štefan Bene

Valid from: 16.01.2017

**Dobrá chuť Vám praje tím
Restaurant Café Yasmin
pod vedením šéfkuchára
Antona Adamčina.**

**The Team of Restaurant Café
Yasmin and our Executive
Chef Anton Adamčin
wishes you bon appetit!**

Restaurant Café Yasmin
Tyršovo nábrežie 1
040 01 Košice, Slovensko

Rezervácie / Reservations: +421 55 795 11 65

www.hotel-yasmin.sk