



# Amade Château



Hotel • Spa • Restaurant

## MENU SO SEZÓNNYMI PODTÓNMI MENÜ SZEZONÁLIS AKKORDOKKAL MENU WITH SEASONAL FEATURES

Naša kuchyňa je sezónna a regionálna – používame čerstvé miestne suroviny. Zeleninu a ovocie pestujeme v našom sade, máme vlastnú hydinársku farmu a farmu pre chov mangalic. Cestoviny a pečivo pripravujeme a pečieme sami z našich vlastných surovín. **Produkty Kukkonía** prvotriednej kvality sú neprehliadnuteľnými prvkami všetkých našich jedál.

Konyhánk szezonális és regionális – igyekszünk friss és helyi alapanyagokat használni. A zöldséget, gyümölcsöt saját kerté zetünkben termesztjük, saját mangalicafarmunk, csirkefarmunk van. A tésztákat, buccikat magunk készítjük, sütjük. A **Kukkonía termékcsalád** első osztályú élelmiszerei meghatározó elemei minden ételünknek. Csak tiszta forrásból!

Our cuisine has a seasonal and regional character based on fresh and local ingredients. The served vegetables and fruits are home grown in our private nursery. Fresh mangalica and chicken meat is delivered directly from our farms. The pastry and pastas are freshly made by us. The first class **Kukkonía products** are the defining elements of all our dishes. All ingredients are natural or from natural origin!

# DEGUSTAČNÉ MENU KÓSTOLÓMENÜ DEGUSTATION MENU

50 g

## Cviklové rizoto s remeselnickým kozím syrom

(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)



## Céklás rizottó kézműves kecskesajttal

(tartalma : tej és tejtermék)

## Beetroot risotto with hand-crafted goat cheese

(contains: milk and dairy products)

100 ml

## Hríbová krémová polievka s topinamburom

(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, zeler)



## Csicsókás gombakrémleves

(tartalmaz: tej és tejtermék, zeller)

## Mushroom cream soup with topinambour

(contains: milk and dairy products, celery)

100 g

## Filé zo pstruha pečené na masle s paprikovou omáčkou a hadomorom španielskym

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)

## Habzó vajban sült pisztrángfilé sült paprika mártással és fekete gyökérrel

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)

## Butter roasted trout fillet with roasted paprika sauce and black salsify

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)

**50 g Domáce sorbety**



Házi sörbetek

Variety of homemade sorbets

**100 g Karé z mangalice s praženými hříbmi a pečeným topinamburom**



(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, zeler)

Mangalica karaj pirított gombákkal és sült csicsókával

(tartalmaz: tej és tejtermék, zeller)

Mangalica loin with roasted mushroom and topinambour

(contains: milk and dairy products, celery)

**100 g Tvarohové guľky so slivkami a škoricou**

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)

Túrógombóc fahéjas szilvával

(tartalmaz: sikerita almú gabonafélék, tej és tejtermék)

Quark dumplings with cinnamon plums

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)

**CENA / ÁR / PRICE: 80,00 € / osoba / fő / person**

Ochutnajte odporúčanie nášho Executive Sommeliera, Attilu Kovácsa: výber z vín nášho kaštieľa Világi Winery.

Kóstolja meg a Világi Winery borait Executive Sommelierünk, Kovács Attila ajánlásával.

Taste the wine selection of Világi Winery with the recommendation of our Executive Sommelier, Attila Kovács.

**CENA S VÍNAMI (4 DRUHY) / ÁR BOROKKAL (4 FAJTA) /**

**THE PRICE WITH WINES (4 TYPES): 95,00 € / osoba / fő / person**

# INDIVIDUÁLNA VÍNNÁ VEČERA

## EGYÉNI BORVACSORA

### PRIVATE WINE DINNER

50 g



#### Vyprážená tlačienka z mangalice s pečeným zelerom a horčicovým šalátom

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, zeler, vajcia, horčica)

#### Mangalica csülökprés rántva sült zellerrel és mustáros salátával

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, zeller, tojás, mustár)

#### Fried mangalica knuckle cheese with roasted celery and salad with mustard dressing

(contains: gluten-containing cereals, celery, eggs, mustard)

VILÁGI WINERY Terroir Selection Veltlínske zelené – Zöld veltelini 2019, Chl'aba – Helemba

100 g



#### Opekané cestoviny s brokolicou a arašidmi

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, vajcia, orechy a mandle)

#### Brokkolis, mogyorós pirított tészta

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék, tojás, dió- és mandulafélék)

#### Fried noodles with broccoli and peanuts

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products, eggs, nuts and almond)

VILÁGI WINERY Veltlínske zelené – Zöld veltelini 2021, Chl'aba – Helemba

**100 g Kuracia prsia s kožou, konfitovanou farebnou fazuľou a čerstvým šalátom**



(obsahuje: sezamové semená)

**Bőrös csirkemell filé konfitált színes babbal és friss salátával**

(tartalmaz: szezám-mag)

**Chicken breast with skin, colourful bean confit and fresh salad**

(contains: sesame seeds)

**VILÁGI WINERY Terroir Selection Sauvignon Blanc  
2019, Chľaba – Helemba**

**100 g Višňovo-gaštanový rez**



(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia)

**Meggyes-gesztenyés sütemény**

(tartalmaz: tej és tejtermék, tojás)

**Sour cherry & chestnut cake**

(contains: milk and dairy products, eggs)

**VILÁGI WINERY Mr. & Mrs. Frizzante Rosé 2021,  
Chľaba – Helemba**

**CENA / ÁR / PRICE: 180,00 €**

(2 osoby / 2 fő / 2 persons)

# STREDOVEKÁ VEČERA KÖZÉPKORI VACSORA MEDIEVAL FEAST

Aperitív – Aperitif – Aperitive

Predjedlo – Előétel – Starter



## **Chlieb s masťou z mangalice a cibul'ou**

Házi mangalicazsíros kenyér hagymával

Bread with mangalica lard and onion

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok / tartalma : sikértartalm gabonafélék  
/ contains: gluten-containing cereals)

Hlavné jedlo – Főétel – Main course



## **Pečené prasiatko, pečené mini kura, kuracia pečeň na cibul'ke, klobása, jaternica, prílohy, šaláty, chlieb**

Sült malac, sült bébicsirke, hagymán sült csirkemáj,  
kolbász, hurka, köretek, saláták, kenyér

Roasted pork, roasted mini chicken, chicken liver with  
onion, sausage mix, side dish, salad, bread

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia / tartalma : sikértartalm  
gabonafélék, tojás / contains: gluten-containing cereals, eggs)

## Dezert – Dessert – Dessert

### Torta / Torta / Cake

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle / tartalma : sikértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék, dió - mandula / contains: gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products, nuts-almonds)

Hotel si vyhradzuje právo na zmenu položiek v menu podľa sezónnej ponuky.

Stredoveká hostina na osobu: 60,00 €

Minimálny počet osôb: 4

**Vašu objednávku prosíme nahlásiť deň vopred.**

A menü változtatásának jogát a szezonális kínálatra való tekintettel fenntartjuk.

A középkori lakoma ára egy főre: 60,00 €

Minimális részvétel: 4 személy

**Kérjük, hogy rendelését legalább egy nappal a tervezett vacsora előtt jelezze.**

We do reserve the right to change the menu according to the seasonal ingredients.

Medieval feast: 60,00 € per person

Minimum number of participants: 4

**Please, make your reservation min. 1 day before the feast.**

## PREDJEDLÁ

## ELŐÉTELEK

## STARTERS

100 g **Vyprážená tlačienka z mangalice s pečeným zelerom a horčicovým šalátom** 10,00 €



(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, zeler, vajcia, horčica)

**Mangalica csülökprés rántva sült zellerrel és mustáros salátával**

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, zeller, tojás, mustár)

**Fried mangalica knuckle cheese with roasted celery and salad with mustard dressing**

(contains: gluten-containing cereals, celery, eggs, mustard)

VILÁGI WINERY Terroir Selection Veltínske zelené – Zöld veltelini 2019, Chľaba – Helemba

100 g **Hovädzí tatarák s pikantnou kyslou paprikou a hriankou** 20,00 €



(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, horčica)

**Tatár beefsteak pikáns, savanyított paprikával, pirítóssal**

(tartalma : sikértartalmú gabonafélék, mustár)

**Beef tartare with spicy, sour paprika and toast**

(contains: gluten-containing cereals, mustard)

VILÁGI WINERY Terroir Selection Merlot 2018, Chľaba – Helemba

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou. / Hőkezelés nélkül készített hús-és tojásételek fogyasztása nem ajánlott gyerekeknek, várandós és szoptató hölgyeknek, valamint gyenge immunrendszerrel rendelkező egyéneknek. / Raw meat and egg delights are not recommended for children, pregnant and breastfeeding women, individuals with weak immune system.



**100 g**      **Cviklové rizoto s remeselníckym kozím syrom**      **12,00 €**



(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)

**Céklás rizottó kézműves kecskesajttal**

(tartalmaz: tej és tejtermék)



**Beetroot risotto with hand-crafted goat cheese**






(contains: milk and dairy products)

VILÁGI WINERY Mr. & Mrs. Frizzante Rosé  
2021, Ch'aba – Helemba

## POLIEVKY

## LEVESEK

## SOUPS

- 200 ml** **Slepačí vývar s domácimi nitóvkami a prepeličím vajíčkom** **13,00 €**
-  (obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, zeler, vajcia)
- Tyúkhúsleves házi metélttel és fürjtojással**
- (tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, zeller, tojás)
- Chicken consommé with homemade vermicelli and quail egg**
- (contains: gluten-containing cereals, celery, eggs)
- 
- 200 m** **Hríbová krémová polievka s topinamburom** **10,00 €**
-   (obsahuje: mlieko a výrobky z neho, zeler)
- Csicsókás gombakrémleves**
- (tartalmaz: tej és tejtermék, zeller)
- Mushroom cream soup with topinambour**
- (contains: milk and dairy products, celery)
- 
- 200 ml** **„Halászlé“ rybacia polievka z kapra** **16,00 €**
-   (obsahuje: ryby a výrobky z nich)
- Pontyhalászlé**
- (tartalmaz: halak)
- „Halászlé“ carp fish soup**
- (contains: fish and products thereof)

## HLAVNÉ JEDLÁ

## FŐÉTELEK

## MAIN COURSE

200 g



**Filé zo pstruha pečené na masle s paprikovou omáčkou a hadomorom španielskym**

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)

**Habzó vajban sült pisztrángfilé sült paprika mártással és fekete gyökérrel**

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)

**Butter roasted trout fillet with roasted paprika sauce and black salsify**

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)

**VILÁGI WINERY Terroir Selection Rizling rýnsky – Rajnai rizling 2020, Chl'aba – Helemba**

24,00 €

200 g



**Kuracie prsia s kožou, konfitovanou farebnou fazuľou a čerstvým šalátom**

(obsahuje: sezamové semená)

**Bőrös csirkemell filé konfitált színes babbal és friss salátával**

(tartalmaz: szezám-mag)

**Chicken breast with skin, colourful bean confit and fresh salad**

(contains: sesame seeds)

**VILÁGI WINERY Terroir Selection Sauvignon Blanc 2019, Chl'aba – Helemba**

22,00 €

**200 g** **Pečené kačacie stehno so zemiakovými knedličkami a dusenou kyslou kapustou** **26,00 €**



(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia)

Sült kacsacomb burgonyagombóccal,  
párolt savanyított káposztával

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tojás)

Roasted duck leg with potato dumplings  
and steamed fermented cabbage

(contains: gluten-containing cereals, egg)

VILÁGI WINERY Terroir Selection Frankovka  
modrá – Kékfrankos 2018, Chľaba –  
Helemba

**200 g** **Karé z mangalice s praženými hríbmí a pečeným topinamburom** **24,00 €**



(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, zeler)

Mangalica karaj pirított gombákkal  
és sült csicsókával

(tartalmaz: tej és tejtermék, zeller)

Mangalica loin with roasted mushroom and  
topinambour

(contains: milk and dairy products, celery)

VILÁGI WINERY Terroir Selection Pinot Noir  
2019, Chľaba – Helemba

**200 g** **Hovädzí steak zo sviečkovice so sladkými zemiakmi a karamelizovanou cibuľou** **40,00 €**



(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)

Marhabélszín steak édesburgonyával  
és karamelizált hagymával

(tartalmaz: tej és tejtermék)

Beef tenderloin steak with sweet potatoes  
and caramelised onion

(contains: milk and dairy products)

VILÁGI WINERY Terroir Selection Merlot 2018,  
Chľaba – Helemba

# CESTOVINY TÉSZTAÉTELEK

## PASTAS

200 g **Opekané cestoviny s brokolicou a arašidmi** 18,00 €



(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, vajcia, orechy a mandle)

**Brokkolis, mogyorós pirított tészta**

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék, tojás, dió- és mandulafélék)

**Fried noodles with broccoli and peanuts**

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products, eggs, nuts and almond)

VILÁGI WINERY Veltínske zelené – Zöld veltelini 2021, Chľaba – Helemba

200 g **Bryndzové halušky s chrumkavou slaninou (alebo s praženou cibuľou)** 18,00 €

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, vajcia)

**Juhtúrós burgonyanudli ropogós szalonnával (vagy sült hagymával)**

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék, tojás)

**Sheep cheese potato dumplings with roasted bacon (or roasted onion)**

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products, eggs)

VILÁGI WINERY Terroir Selection  
Chardonnay 2019, Chľaba – Helemba

## ŠALÁTY

## SALÁTÁK

## SALADS

200 g **Šalát Caesar s grilovanou filetou z kuracích prs** 18,00 €

(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)



**Cézársaláta grillezett csirkemell filével**

(tartalmaz: tej és tejtermék)

**Caesar salad with grilled chicken breast fillet**

(contains: milk and dairy products)

VILÁGI WINERY Sauvignon Blanc 2021,  
Chľaba – Helemba

200 g **Cviklovo-šošovicový šalát** 16,00 €

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, zeler, vajcia)



**Céklás lencsesaláta**

(tartalmaz: sikértartalmú gabon élék, zeller, tojás)

**Lentil salad with beetroot**

(contains: gluten-containing cereals, celery, eggs)

VILÁGI WINERY Cserszegi Fűszeres 2021,  
Chľaba – Helemba

## PRÍLOHY K ŠALÁTU

## SALÁTA FELTÉTEK

## SALAD TOPPINGS

60 g **Pikantné kúsky z hovädzej sviečkovice** 10,00 €



**Pikáns bélszíncsíkok**

**Spicy strips of beef tenderloin**

60 g **Pečený domáci Haloumi syr** 11,00 €





**Kézműves Haloumi sajt**

**Grilled hand-crafted Haloumi chees**

## DEZERTY

## DESSZERTEK

## DESSERTS

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 100 g | <b>Torta z našej kuchyne – torta Amade z najlepšej francúzskej čokolády (Valrhona)</b><br>(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle)<br><b>Házunk süteménye, az Amade-torta a legjobb francia csokoládéból (Valrhona)</b><br>(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék, dió - mandula)<br><b>The speciality of our hotel – Amade cake, made of the finest French Chocolate (Valrhona)</b><br>(contains: gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products, nuts-almonds) | 10,00 € |
| 100 g | <br><b>Tvarohové guľky so slivkami a škoricou</b><br>(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)<br><b>Túrógombóc fahéjas szilvával</b><br>(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)<br><b>Quark dumplings with cinnamon plums</b><br>(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)   | 8,00 €  |
| 100 g | <br><b>Višňovo-gaštanový rez</b><br>(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia)<br><b>Meggyes-gesztenyés sütemény</b><br>(tartalmaz: tej és tejtermék, tojás)<br><b>Sour cherry &amp; chestnut cake</b><br>(contains: milk and dairy products, eggs)   | 8,00 €  |

**100 g**      **Amade orechové Šomlói halušky**      **10,00 €**

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, vajcia, orechy a mandle)

**Amade diós Somlói galuska**

(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék, tojás, dió- és mandulafélék)

**Amade „Somlói galuska“ with walnuts**

(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products, eggs, nuts and almond)

**80 g**      **Domáce sorbety**      **6,00 €**



Házi sörbetek

Variety of homemade sorbets

VILÁGI WINERY Terroir Selection Late Harvest  
Muškát žltý – Sárga Muskotály 2020, Ch'aba  
– Helemba



## DETSKÉ MENU

## GYEREKSAROK-AJÁNLAT

## KIDS CORNER MENU

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 100 g | <p><b>Chrumkavé kuracie prsia v kukuričných lupienkoch, domáce hranolky</b></p> <p>(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho)</p> <p><b>Ropogós csirkemell kukoricapehelybe forgatva, házi hasáburgonya</b></p> <p>(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék)</p> <p><b>Chicken breast fillet in crispy cornflake crumble, homemade French fries</b></p> <p>(contains: gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products)</p> | 11,00 € |
| 100 g | <p><b>Domáce špagety, tel'acie mäso, paradajková omáčka</b></p> <p>(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho)</p> <p><b>Paradicsomos házi spagetti, borjúhús</b></p> <p>(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék)</p> <p><b>Homemade spaghetti, veal meat, tomato sauce</b></p> <p>(contains: gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products)</p>   | 16,00 € |
| 120 g | <p><b>Kurací paprikáš, zemiakové knedle</b></p> <p>(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)</p> <p><b>Paprikás csirke, burgonyagombóc</b></p> <p>(tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)</p> <p><b>Chicken „paprikás“, potato dumplings</b></p> <p>(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)</p>  | 11,00 € |

**Prajeme Vám dobrú chuť!**  
**Jó étvágyat kívánunk!**  
**Enjoy your meal!**



– bezlepkové / gluténmentes étel / gluten free



– bezlaktózové jedlo / laktózmentes étel / lactose free dish



– vegetariánske jedlo / vegetáriánus étel / vegetarian dish

**Ceny jedál sú vrátane DPH.**

Hmotnosti všetkých jedál v jedálnom lístku sú uvádzané v surovom stave.

Jedálny lístok pripravil tím našich kuchárov pod vedením executive chef Imre Bindicsa a creative chef Petra Czucza. Cenník je platný od 12.10. 2022.

**Az árak az áfát is tartalma zák.**

Az ételek tömegét nyers állapotban tüntettük fel.

Az étlapot konyhánk szakácsai állították össze Bindics Imre executive chef és Czucz Péter creative chef vezetésével. Az árlista 2022. 10. 12.-től érvényes.

**Price list is including VAT.**

The weight of food indicated is in raw condition. The menu was prepared by our team together with Executive Chef Imre Bindics and Creative Chef Peter Czucz. The price list is valid from 12th October 2022.

Na základe výnosu Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2010 a č. 3493/2005 – 2010 a výnosu č. 2319/ 2007 – 2010 uvádzame zoznam alergénnych zložiek:

**\*Alergény a ich popis:** obilniny obsahujúce lepok, kôrovce a výrobky z nich, vajcia a výrobky z nich, ryby a výrobky z nich, arašidy a výrobky z nich, sójové zrná a výrobky z nich, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle, zeler a výrobky z neho, horčica a výrobky z nej, sezamové semená a výrobky z nich, oxid siričitý a siričitany, vĺčí bôb a výrobky z neho, mäkkýše a výrobky z nich. **Používame kvalitné mäso slovenského pôvodu.**

A Szlovák Köztársaság Földművelésügyi és Egészségügyi Minisztériuma 1187/2010, 3493/2005–2010 és 2319/ 2007–2010-es számú rendelete értelmében ismertetjük az ételekben előforduló élelmiszer-allergéneket:

**\*Allergének és leírásuk:** sikeértartalmú gabonafélék, rákok, tojás, halak, földimogyoró, szója, tej és tejtermékek, dió - mandula, zeller, mustár, szezám, kántartalmú élelmiszerek, csillagfürt és belőle készült termékek, puhatestűek. **Ételeink kiváló minőségű szlovák húsból készülnek.**

Based on the Decree of the Ministry of Agriculture and the Ministry of Health No. 1187/2010, No. 3493/2005-2010 and the Decree No. 2319/2007-2010, please find attached the list of allergenic ingredients:

**\*Allergens:** Gluten-containing cereals, Crustacean and crustacea-based products, Eggs and eggs-based Products, Fish and products thereof, Peanuts and peanut-based products, Soya and soya-based products, Milk and dairy products, Nuts – almonds, Celery and celery-based products, Mustard and mustard-based products, Sesame seeds and sesame seeds-based products, Sulphur dioxide and sulphites, Lupine and lupine-based products, Molluscs and molluscs-based products. **We use quality meat of Slovak origin.**