

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 Kukkonia prvotriednej kvality sú neprehliadnuteľnými prvkami všetkých našich jedál.

Konyhánk szezonális és regionális – igyekszünk friss és helyi alapanyagokat használni.

A zöldséget, gyümölcsöt saját kertészetünkben termesztjük, saját mangalicafarmunk, csirkefarmunk van. A tésztákat, buccikat magunk készítjük, sütjük. A **Kukkónia 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 **Kukkonian products** are the defining elements of all our dishes. All ingredients are natural or from natural origin!



Amade Château

★★★★★

Hotel Spa Restaurant

DEGUSTAČNÉ MENU – KÓSTOLÓMENÜ – DEGUSTATION MENU

- 50 g **Studený terrine z králiká – cibuľový džem s hľuzovkou, čerstvý šalát**
Hideg nyúl terrine – szarvasgombás hagymadzsem, friss saláta
Cold rabbit terrine – onion jam with truffle, fresh salad
-  
- 100 ml **Velouté z cukrového hrášku – cukrový hrášok, kvasená špargľa, prepeličie vajíčko**
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia)
Cukorborsó velouté - zöldborsó, kovászolt spárga, fürjtojás
(tartalmaz: tej és tejtermék, tojás)
Green pea velouté – green peas, fermented asparagus, quail egg
(contains: milk and dairy products, egg)
-  
- 100 g **Filé z jesetera – údený tvaroh, pečený šalát, zemiakové šúľance**
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, obilniny obsahujúce lepok, vajcia)
Kecsege filé – füstölt túró, sült saláta, burgonya nudli
(tartalmaz: tej és tejtermék, sikkértartalmú gabonafélék, tojás)
Sturgeon fillet – smoked quark, roasted salad, potato dumplings
(contains: milk and dairy products, gluten-containing cereals, egg)
- 
- 50 g **Domáce sorbety**
Házi sörbetek
Variety of home-made sorbets
-  
- 100 g **Karé z mangalice – cukrový hrášok, kel**
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)
Mangalica karaj - zöldborsó, kelkáposzta
(tartalmaz: tej és tejtermék)
Mangalica – green peas, savoy cabbage
(contains: milk and dairy products)
- 
- 100 g **Tvarohové guľky s jahodami – čerstvé jahody, jahodový sorbet, mrvenička**
(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)
Túrógombóc eperrel- friss eper, eper sörbet, pirított morzsa
(tartalmaz: sikkértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)
Quark dumplings with strawberries – fresh strawberries, strawberry sorbet, sable
(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)

CENA / ÁR / PRICE: 75,00 € / osoba / fő / person

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





Kóstolja meg a Világi Winery borait Executive Sommelier-nk, 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 **Údený pstruh – majonéza s pažítkou, biela cibula, uhorky**
(obsahuje: vajcia, ryby a výrobky z nich)
  **Füstölt pisztráng – zöldhagymás majonéz, gyöngyhagyma, uborka**
(tartalmaz: tojás, halak)
Smoked trout – mayonnaise with chives, pearl onion, cucumber
(contains: egg, fish and products thereof)
Világi Winery Chardonnay Terroir selection 2019, Chľaba - Helemba
- 100 g **Filé zo zubáča – hnedé maslo, kôpor, cuketa, pórový popol**
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)
  **Fogasfilé - barna vaj, kapor, cukkini, póréhagyma hamu**
(tartalmaz: tej és tejtermék)
Pike-perch fillet – brown butter, dill, zucchini, leek ash
(contains: milk and dairy products)
Világi Winery, Sauvignon Blanc Terroir selection 2019, Chľaba - Helemba
- 100 g **Karé z mangalice – cukrový hrášok, kel**
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)
 **Mangalica karaj – zöldborsó, kelkáposzta**
(tartalmaz: tej és tejtermék)
Mangalica – green peas, savoy cabbage
(contains: milk and dairy products)
Világi Winery Pinot Noir Terroir selection 2019, Chľaba - Helemba
- 100 g **Ovocný mousse zo sezónneho ovocia**
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia)
 **Gyümölcs mousse, idénynek megfelelő gyümölcsből**
(tartalmaz: tej és tejtermék, tojás)
Seasonal fruit mousse
(contains: milk and dairy products, eggs)
Világi Winery Muškát žltý Terroir selection Late Harvest 2020, Chľaba - Helemba

CENA / ÁR / PRICE: 165,00 € (2 osoby / 2 fő / 2 persons)

**STREDOVEKÁ VEČERA – KÖZÉPKORI VACSORA –
MEDIEVAL FEAST**

Aperitív – Aperitif - Aperitive

Predjedlo – Előétel – Starter

Chlieb s masťou z mangalice a cibuľou



Házi mangalicaszíros kenyér hagymával
Bread with mangalitsa lard and onion

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok/tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék/contains: gluten-containing cereals)

Hlavné jedlo – Főétel – Main course

**Pečené prasiatko, pečené mini kura, kuracia pečeň na cibuľke,
klobása, jaternica, prílohy, šaláty, chlieb**



Sült malac, sült bécicsirke, 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 /tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tojás/contains: gluten-containing cereals, eggs)

Dezert – Desszert – Dessert

Torta

Torta

Cake

(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle)
(tartalmaz: 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 | 
 | <p>Bravčové líčka z mangalice – pečená cibuľa, cukrový hrášok, paradajky</p> <p>Mangalica pofahús - sült hagyma, zöldborsó, paradicsom</p> <p>Mangalica beef cheeks – roasted onion, green pea, tomato</p> | 9,00 € |
| 100 g |  | <p>Studený terrine z kráľika – cibuľový džem s hľuzovkou, čerstvý šalát</p> <p>Hideg nyúl terrine – szarvasgombás hagymadzsem, friss saláta</p> <p>Cold rabbit terrine – onion jam with truffle, fresh salad</p> | 15,00 € |
| 100 g |  | <p>Údený pstruh – majonéza s pažítkou, biela cibuľa, uhorky</p> <p>(obsahuje: vajcia, ryby a výrobky z nich)</p> <p>Füstölt pisztráng – zöldhagymás majonéz, gyöngyhagyma, uborka</p> <p>(tartalmaz: tojás, halak)</p> <p>Smoked trout – mayonnaise with chives, pearl onion, cucumber</p> <p>(contains: egg, fish and products thereof)</p> | 14,00 € |
| 100 g |  | <p>Domáci kozí syr – redkovka, cvikla</p> <p>(obsahuje: mlieko a výrobky z neho)</p> <p>Kézműves kecskesajt – retek, cékla</p> <p>(tartalmaz: tej és tejtermék)</p> <p>Hand-crafted goat cheese – radish, beetroot</p> <p>(contains: milk and dairy)</p> | 11,00 € |

POLIEVKY – LEVESEK – SOUPS



- | | |
|--------|---|
| 200 ml | <p>Hovädzí vývar – marinovaná panenka, mladá zelenina, krupicové halušky 14,00 €
(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, zeler)</p> <p> Marha erőleves – pácolt bélszín, zsenge zöldségek, daragaluska
(tartalmaz: sikkertartalmú gabonafélék, zeller)</p> <p>Beef consommé – marinated tenderloin, tender vegetables, semolina dumplings
(contains: gluten-containing cereals, celery)</p> |
| 200 ml | <p>Velouté z cukrového hrášku – cukrový hrášok, kvasená špargľa, prepeličie vajičko 10,00 €
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia)</p> <p>  Cukorborsó velouté - zöldborsó, kovászolt spárga, fürjtojás
(tartalmaz: tej és tejtermék, tojás)</p> <p> Green pea velouté – green peas, fermented asparagus, quail egg
(contains: milk and dairy products, egg)</p> |
| 200 ml | <p>„Halászlé“ rybacia polievka z kapra 16,00 €
(obsahuje: ryby a výrobky z nich)</p> <p>  Pontyhalászlé
(tartalmaz: halak)</p> <p> „Halászlé“ carp fish soup
(contains: fish and products thereof)</p> |

HLAVNÉ JEDLÁ – FŐÉTELEK – MAIN COURSE

200 g	<p>Kuracia roláda – cviklové gnocchi, čínska kapusta, okorenená hliva ustricová (obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho) Csirkerolád – céklás gnocchi, bordás kel, fűszeres királylaska (tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, sikértartalmú gabonafélék) Chicken roll – beetroot gnocchi, bok choy, spiced oyster mushroom (contains: gluten-containing cereals, gluten-containing cereals)</p>	22,00 €
200 g	<p> Kačacie prsia – údený mrkvový krém, kaleráb, pražené slnečnicové semienka (obsahuje: mlieko a výrobky z neho) Kacsamell – füstölt répakrém, karalábé, piritott napraforgómag (tartalmaz: tej és tejtermék) Duck breast – smoked carrot cream, cohlrabi, roasted sunflower seeds (contains: milk and dairy products)</p>	26,00 €
200 g	<p> Prepeličie stehno a prsia – petržlen, brokolica, píniové semienka (obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia) Fűrcomb és -mell – petrezselyem, brokkoli, fenyőmag (tartalmaz: tej és tejtermék, tojás) Quail leg and breasts – parsnip, broccoli, pine seeds (contains: milk and dairy products, egg)</p>	33,00 €
200 g	<p> Karé z mangalice – cukrový hrášok, kel (obsahuje: mlieko a výrobky z neho)  Mangalica karaj – zöldborsó, kelkáposzta (tartalmaz: tej és tejtermék) Mangalica – green peas, savoy cabbage (contains: milk and dairy products)</p>	24,00 €
200 g	<p> Hovädzí steak zo sviečkovice – zemiaky na masle s tymianom, vlašný šalát (obsahuje: mlieko a výrobky z neho) Marhabélszín steak – kakukkfűves vajas burgonya, langyos saláta (tartalmaz: tej és tejtermék) Beef tenderloin steak – butter potato with thyme, warm salad (contains: milk and dairy products)</p>	39,00 €
200 g	<p>  Filé zo zubáča – hnedé maslo, kôpor, cuketa, pórový popol (obsahuje: mlieko a výrobky z neho) Fogasfilé - barna vaj, kapor, cukkini, póréhagyma hamu (tartalmaz: tej és tejtermék) Pike-perch fillet – brown butter, dill, zucchini, leek ash (contains: milk and dairy products)</p>	25,00 €




- 200 g **Filé z jesetera – údený tvaroh, pečený šalát, zemiakové šúľance** 30,00 €
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, obilniny obsahujúce lepok, vajcia)
-  **Kecsege filé – füstölt túró, sült saláta, burgonya nudli**
(tartalmaz: tej és tejtermék, sikkértartalmú gabonafélék, tojás)
- Sturgeon fillet – smoked quark, roasted salad, potato dumplings**
(contains: milk and dairy products, gluten-containing cereals, egg)
- 200 g **Pálený karfiol – špenát, orechy** 18,00 €
(obsahuje: mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle)
-  **Égetett karfiol – spenót, dió**
(tartalmaz: tej és tejtermék, dió és mandulafélék)
- Burnt cauliflower – spinach, walnuts**
(contains: milk and dairy products, nuts and almonds)

CESTOVINY – TÉSZTAÉTELEK – PASTAS





- 200 g **Cestoviny plnené s pikantným hovädzím mäsom – hríbové consommé, pečená biela cibuľa** 29,00 €
(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia)
-  **Pikáns marhahússal töltött tészta- gomba consommé, sült gyöngyhatyoma**
(tartalmaz: sikkértartalmú gabonafélék, tojás)
- Spicy beef stuffed ravioli – mushroom consommé, roasted pearl onion**
(contains: gluten-containing cereals, eggs)
- 200 g **Široké cestoviny s pečenou cuketou – pesto zo žihľavy, remeselnický syr** 18,00 €
(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, vajcia)
-  **Sült cukkinis szélesmetélt – csalanpesztó, kézműves sajt**
(tartalmaz: sikkértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék, tojás)
- Tagliatelle with roasted zucchini – nettle pesto, hand-crafted cheese**
(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products, eggs)

ŠALÁTY – SALÁTÁK – SALADS

- 200 g **Šalát Caesar s grilovanou filetou z kuracích pŕs – kocky z kváskového chleba, remeselnický syr** 18,00 €
(obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, ryby a výrobky z nich)
- Cézársaláta grillezett csirkemell filével - kovászolt kenyérkocka, kézműves sajt**
(tartalmaz: sikkértartalmú gabonafélék, tej és tejtermékek, halak)
- Caesar salad with grilled chicken breast fillet – leavened bread croutons, hand-crafted cheese**
(contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products, fish and products thereof)

200 g	Čerstvý šalát zo sezónnej zeleniny	10,00 €
 	Friss saláta az idénynek megfelelő zöldségekből	
	Fresh salad with seasonal vegetables	

PRÍLOHY K ŠALÁTU – SALÁTA FELTÉTEK – SALAD TOPPINGS

60 g	Pikantné kúsky z hovädzej sviečkovice	10,00 €
 	Pikáns bélszínscsíkok	
	Spicy strips of beef tenderloin	
60 g	Pečený domáci Haloumi syr	11,00 €
 	Kézműves Haloumi sajt	
	Grilled hand-crafted Haloumi cheese	










DEZERTY – DESSZERTEK – DESSERTS

- | | | |
|-------|--|---------|
| 100 g | <p>Torta z našej kuchyne – torta Amade z najlepšej francúzskej čokolády (Valrhona)
 (obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle)
 Házunk süteménye, az Amade-torta a legjobb francia csokoládéból (Valrhona)
 (tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék, dió - mandula)
 The speciality of our hotel – Amade cake, made of the finest French Chocolate (Valrhona)
 (contains: gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products, nuts-almonds)</p> | 10,00 € |
| 100 g |  <p>Tvarohové guľky s jahodami – čerstvé jahody, jahodový sorbet, mrvenička
 (obsahuje: obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)
 Túrógombóc eperrel- friss eper, eper sörbet, piritott morzsa
 (tartalmaz: sikértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)
 Quark dumplings with strawberries – fresh strawberries, strawberry sorbet, sable
 (contains: gluten-containing cereals, milk and dairy products)</p> | 8,00 € |
| 100 g |  <p>Ovocný mousse zo sezónneho ovocia
 (obsahuje: mlieko a výrobky z neho, vajcia)
 Gyümölcs mousse, idénynek megfelelő gyümölcsből
 (tartalmaz: tej és tejtermék, tojás)
 Seasonal fruit mousse
 (contains: milk and dairy products, eggs)</p> | 8,00 € |
| 80 g |   <p>Domáce sorbety
 Házi sörbetek
 Variety of home-made sorbets</p> | 6,00 € |

DETSKÉ MENU – GYEREKSAROK-AJÁNLAT – KIDS CORNER MENU

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

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

-  – bezlepkové ,  – bezlaktózové jedlo,  – vegetariánske jedlo
 – gluténmentes étel,  – Laktózmentes étel,  – vegetáriánus étel
 – gluten free,  – lactose free dish,  – 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 14.06. 2022.

Az árak az áfát is tartalmazzák.

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. 06. 14.-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 14th June 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, vlčí 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:** sikkertartalmú gabonafélék, rákok, tojás, halak, földimogyoró, szója, tej és tejtermékek, dió - mandula, zeller, mustár, szezám, kántartalmú élelmiszerek, csillagfürt és a 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.