



# Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

## WELLNESS BAR

### ≈≈ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE – SZESZES ITALOK – ALCOHOLIC DRINKS ≈≈

0,041	<b>Kukkónia</b>	4,50 €
	Jablko/Alma/Apple	
	Slivka/Szilva/Plum	
	Marhuľa/Kajszibarack/Apricot	
	Broskyňa/Őszibarack/Peach	
	Hruška/Körte/Pear	

### ≈≈ PIVO – SÖR – BEER ≈≈

0,331	ERB Svetlý ležiak – prírodné pivo/kézműves világos/natural lager 12%	4,10 €
0,331	ERB Tmavý špeciál – prírodné pivo/kézműves barna/ natural dark 13%	4,10 €
0,331	ERB nealkoholické pivo – prírodné pivo/kézműves alkoholmentes/ natural non-alcoholic	4,10 €
0,331	Pilsner Urquell	3,20 €

### ≈≈ VÍNO, PROSECCO – BOR, PROSECCO – WINE, PROSECCO ≈≈

#### VILÁGI WINERY

*Vino nášho kaštieľa – A ház bora – House wines*

0,151	Vino biele / Fehérbor / White Wine podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer	6,30 €
0,151	Vino rosé / Vörösbor / Red wine podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer	6,30 €
0,151	Vino červené / Vörösbor / Red wine podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer	6,30 €
0,151	Žltý muškát perlivé vino/Sárgamuskotály pezsgőbor/ Sparkling Muscat	5,50 €
0,151	Prosecco – Borgo Molino Rosé	6,30 €
0,151	Prosecco – Tenuta Civranetta Extra Dry Treviso	6,30 €
0,751	Prosecco – Tenuta Civranetta Valdobbiadene Superiore	38,00 €
0,151	Amade Château Levanduľové vino / Levendulabor / Lavender wine	5,20 €





## Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

### ≈≈ STRIK — FRÖCCS — SPRITZER ≈≈

(Wine mixed with carbonated soda water in a ratio)

0,2l	Malý strik/Kisfröccs or Fütty /Short spritzer or Whistle) 1:1	4,90 €
0,3l	Velký strik / Nagyfröccs / Full spritzer 2:1	8,90 €
0,3l	Obrátený strik / Hosszúlépés / Long step 1:2	6,50 €

Choose our **VW Savignon Blanc** or **VW Kékfrankos rosé** recommended by Attila Kovács Executive Somelier of the Világi Winery

### ≈≈ MINERÁLNA VODA — ÁSVÁNYVÍZ — MINERAL WATER ≈≈

1,0l	Sódová voda (Felvidéki szikvíz) / Felvidéki szikvíz / Soda water (Felvidéki szikvíz)	4,00 €
0,75l	Kukkónia voda/víz/water (sýtená/szénsavas/sparkling, nesýtená/szénsavmentes/still)	3,80 €

### ≈≈ OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ŠŤAVY — GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGLEVEK — FRUIT AND VEGETABLE JUICES ≈≈

0,25l	<b>Domáce šťavy Amade</b> / Amade házi gyümölcs és zöldséglé / Amade home-made juices ( <i>podľa ponuky / kínálat szerint / by offer</i> )	
-------	--	--

### ≈≈ LIMONÁDY — LIMONÁDEK — LEMONADES ≈≈

0,75l	<b>Citronáda</b> / Limonádé / Lemonade (citron, trstinový cukor, voda, ľad) (citrom, barna cukor, víz, jég) (lemon, brown sugar, water, ice)	4,00 €
0,75l	<b>Limonáda levanduľová</b> / Levendulás Limonádé / Lavender Lemonade (levanduľa a levanduľový sirup, rozmarín, pomaranč, med, voda, ľad) (levendula és levendulaszörp, rozmaring, narancs, méz, víz, jég) (lavender and lavender cordial, rosemary, orange, honey, water, ice)	5,50 €
0,75l	<b>Limonáda uhorková s mäťou</b> / Uborkás Limonádé mentával / Cucumber Lemonade with mint (uhorka, mäťové listy, limetka, bazový sirup, voda, ľad) (uborka, menta levél, lime, bodzaszörp víz, jég) (cucumber, mint leaves, lemon, edelflower cordial, soda water, ice)	5,50 €





# Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

0,75l	Limonáda Rose Armor/ Rose Armor Limonádé / Rose Armor Lemonade (rakytník, červené bobule, ružový sirup, medovka, med, voda, ľad, šalvia) (homoktövis, piros bogyós gyümölcs, rózsaszörp, citromfű, méz, víz, jég, zsálya ) (seabuckthorn, red berries, honey, rose cordial, lemon balm, soda water, ice, sage garnish)	5,50 €
-------	---	--------

## ≈≈ SMOOTHIES ≈≈

0,4l	Smoothie podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer	7,50 €
------	---	--------

## ≈≈ NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE – ALKOHOLMENTES ITALOK ≈≈

### ≈≈ NON-ALCOHOLIC DRINKS ≈≈

0,5l	Kinley Tonic	3,00 €
0,5l	Coca Cola	3,00 €

## ≈≈ TEPLÉ NÁPOJE – MELEG ITALOK – HOT DRINKS ≈≈

7g	Espresso Smit&Dorlas	3,20 €
7g	Cappuccino	3,80 €
7g	Caffe Latte Macchiato	4,00 €
7g	Bezkofeinové espresso / Koffeinmentes presszókávé / Decaffeinated espresso	3,20 €
7g	Viedenská káva / Bécsi kávé / Viennese coffee	4,00 €
0,3l	Ladová káva Kukukónia / Kukukónia jeges kávé / Kukukonia Iced Coffee	5,20 €
7g	Ladová „Sissi“ / Jeges „Sissi“ / Frozen „Sissi“ (espresso, 0,02l Bailey´s, domáca zmrzlina / házi fagyalt / home made ice cream)	6,50 €
4g	Čaj KUSMI / Tea / Tea Podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer Pôvodom z Ruska, v súlade s tradíciou ponúka čajové zmesi najvyššej kvality výhradne z celých čajových lístkov z Číny, Indie a Sri Lanky.	3,50 €
0,4l	AMADE domáce sypané čaje / podľa ponuky házi szórt teák / ajánlat szerint homemade loose teas / by offer	3,20 €

Vyskúšajte teraz aj ako ľadový čaj / Kóstolja meg jeges teaként / Try them as an Ice tea





Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

≈≈ POCHUTINY – SÓS ROPOGTATNIVALÓK – SNACK ≈≈

80 g	<b>Čerstvé pražené mandle</b> Frissen piritott mandula Roasted almonds	4,00 €
150 g	<b>AMADE trilógia pochutín (pražené mandle, sušené sezónne ovocie) podľa ponuky</b> Trilógia ropogtatnivaló (piritott mandula, szezonális aszalt gyümölcs) az ajánlat szerint Trilogy snack (roasted almonds, dried seasonal dry fruits) by offer	4,00 €
150 g	<b>Garden trilógia pochutín (karamelizované orechy, sušené sezónne ovocie) podľa ponuky</b> Trilógia ropogtatnivaló (karamellizált dió, szezonális aszalt gyümölcs) az ajánlat szerint Trilogy snack (caramelized nuts, dried seasonal dry fruits) by offer	4,00 €

≈≈ VODNÁ FAJKA – VÍZIPIPA – SHISHA ≈≈

1 x	<b>Vodná fajka / Vizipipa / Shisha</b> Príchute podľa aktuálnej ponuky / aromák az aktuális ajánlat szerint / flavours according to current offer	29,00 €
-----	--	---------





# Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

## ≈ KOKTAILY – KOKTÉLOK – COCKTAILS ≈

<b>Aperol Spritz</b>	<b>11,00 €</b>
0,06 l Aperol, 0,15 l Prosecco, sódová voda, pomaranč	
0,06 l Aperol, 0,15 l Prosecco, szikvíz, narancs	
0,06 l Aperol, 0,15 l Prosecco soda water, orange	
<b>Hugo</b>	<b>8,00 €</b>
0,05 l bazový sirup, 0,15 l Prosecco, čerstvá limetková šťava	
0,05 l bodza szörp, 0,15 l Prosecco, frissen facsart lime	
0,05 l elderberry flower juice, 0,15 l Prosecco, freshly squeezed lime	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>11,00 €</b>
0,04 l Grey Goose Vodka, 0,02 l Cointreau, čerstvá limetková šťava, 0,02 l brusnicová šťava	
0,04 l Grey Goose Vodka, 0,02 l Cointreau, frissen facsart lime, 0,02 l tőzegáfonyalé	
0,04 l Grey Goose Vodka, 0,02 l Cointreau, freshly squeezed lime, 0,02 l cranberry juice	
<b>Bloody Báthory</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Elisabeth`s shame</b> ( <i>nealkoholický/alkoholmentes/non-alcoholic</i> )	<b>8,00 €</b>
0,04 l Grey Goose Vodka, 0,15 l domáca paradajková šťava, Worchester omáčka, domáca papriková omáčka, chrenová omáčka, čierne korenie, zellerová sol	
0,04 l Grey Goose Vodka, 0,15 l házi paradicsomlé, Worchester szósz, házi paprika szósz, szósz, fekete bors, zeller só	
0,04 l Grey Goose Vodka, 0,15 l home-made tomato sauce, Worchester sauce, home-made pepper sauce, horseradish sauce, celery salt, black pepper	
<b>Anchor of Prince “Árgyélus”</b>	<b>11,00 €</b>
0,06 l Gin, 0,15 l Tonic, uhorka, limetka, estragon	
0,06 l Gin, 0,15 l Tonic, uborka, lime, tárkony	
0,06 l Gin, 0,15 l Tonic water, cucumber, lime, tarragon	
<b>Fairy Queen`s Arousal</b>	<b>11,00 €</b>
0,06 l Gin, 0,15 l Tonic, lokálne sezónne ingrediencie	
0,06 l Gin, 0,15 l Tonic, csallókozi szezonális alapanyagok	
0,06 l Gin, 0,15 l Tonic water, seasonal local ingredients	
<b>Mojito</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Virgin Mojito</b>	<b>8,00 €</b>
0,06 l Rum/domáca jablková šťava, mäťové listy, sóda, čerstvá limetka, trstinový cukor	
0,06 l Rum/házi almálé, friss mentalevél, szikvíz, lime, nádcukor	
0,06 l Rum/home-made apple juice, fresh mint leaves, soda water, fresh lime, cane sugar	





Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

≈≈ WELLNESS BAR MENU≈≈

≈≈ HLAVNÉ JEDLÁ – FŐÉTELEK – MAIN COURSES ≈≈

200 g	<b>Grilovaný pstruh</b> (ryby a výrobky z nich)	13,00 €
G, L	<b>Grillezett pisztráng</b> (halak) <b>Grilled trout</b> (fish and products thereof)	
200 g	<b>Šalát Caesar, kuracie prsia</b> (mlieko a výrobky z neho, ryby a výrobky z nich)	13,00 €
G	<b>Cézársaláta, csirkemell</b> (tej és tejtermékek, halak) <b>Caesar salad, chicken breast</b> (milk and dairy products, fish and products thereof)	
200 g	<b>Kuracie prsia so semienkami</b>	13,00 €
G, L	<b>Magvas csirkemell filé</b> <b>Seeded chicken breast</b>	
200 g	<b>BBQ bravčové rebierko</b>	12,00 €
G, L	<b>BBQ sertésborda</b> <b>BBQ pork ribs</b>	
100 g	<b>Špíz z hovädzej sviečkovice</b>	14,00 €
G, L	<b>Marhabélszín nyárs</b> <b>Beef tenderloin skewer</b>	
200 g	<b>Grilovaný domáci camembert</b> (mlieko a výrobky z neho)	14,00 €
G	<b>Grillezett kézműves camembert</b> (tej és tejtermékek) <b>Grilled home-made camembert</b> (milk and dairy products)	
200 g	<b>Letný šalát s domácim syrom a bazovým dresingom</b> (mlieko a výrobky z neho)	12,00 €
G	<b>Nyári saláta házi készítésű sajttal és bodzás öntettel</b> (tej és tejtermékek) <b>Summer salad with home-made cheese and elderberry dressing</b> (milk and dairy products)	
150 g	<b>Farebné „špagety”, raw paradajková omáčka</b>	12,00 €
G, L	<b>Szivárvány „spagetti”, raw paradicsommártás</b> <b>Rainbow „spaghetti”, raw tomato sauce</b>	





# Amade Chateau

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

150 g	<b>Pizza</b>	12,00 €
L	Pripravte si svoju pizzu! Elkészítheti saját pizzáját! Make your own pizza!	

## PRÍLOHY – FELTÉTEK – TOPPINGS

Byvolia mozzarella / Bivaly mozzarella / Buffalo mozzarella  
Údená šunka / Füstölt sonka / Smoked ham  
Šampiňóny / Gomba / Mushroom  
Kukurica / Kukorica / Corn  
Rukola / Rukkola / Rocket salad  
Paradajky / Paradicsom / Tomato  
Cibuľa / Hagyma / Onion  
Kyslá smotana / Tejföl / Sour cream  
Klobása z mangalice / Mangalica kolbász / Mangalica sausage

## ≈≈ PRÍLOHY – KÖRETEK – SIDE ORDERS ≈≈

100 g	<b>Čerstvý zeleninový šalát</b>	3,00 €
G, L	Friss vegyes saláta Fresh vegetable salad	
100 g	<b>Opekané zemiaky</b>	3,00 €
G, L	Sült burgonya Roasted potatoes	
100 g	<b>Grilovaná zelenina</b>	3,00 €
G, L	Grillezett zöldség Grilled vegetables	





# Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

## ≈≈ DEZERTY – DESSZERTEK – DESSERTS ≈≈

100 g	<b>Pravé belgické vafle</b> (obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho) Igazi belga waffel (síkértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermékek) Belgian waffles (gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products)	4,00 €
100 g	<b>Torta z našej kuchyne – torta Amade z najlepšej francúzskej čokolády (Valrhona)</b> (obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle) Házunk süteménye, az Amade-torta a legjobb francia csokoládéból (Valrhona) (síkértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék, dió - mandula) The speciality of our hotel – Amade cake, made of the finest French Chocolate (Valrhona) (gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products, nuts-almonds)	7,00 €
120 g	<b>Domáci punčový rez</b> (obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho) A kastély puncsos süteménye (síkértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék) Home-made rum and tea cake (gluten-containing cereals, eggs, milk and dairy products)	7,00 €
120 g	<b>Slivkové pirohy</b> (vajcia, obilniny obsahujúce lepok)	7,00 €
L	<b>Szilvalekváros derelye</b> (tojás, síkértartalmú gabonafélék) Plum ravioli (eggs, gluten-containing cereals)	
120 g	<b>Čokoládový rez s levandulou</b> (obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho, vajcia) Csokoládészelet levendulával (síkértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék, tojás) Chocolate-lavender cake (gluten-containing cereals, milk and dairy products, eggs)	7,00 €
80 g	<b>Čerstvé ovocie</b> Friss gyümölcs Fresh fruit	5,00 €
G, L		
80 g	<b>Domáce sorbety</b> Házi sörbetek Variety of home-made sorbets	5,00 €
G, L		







## Amade Château

\*\*\*\*\*  
Hotel Spa Restaurant

G – bezlepkové L – bezlaktózové jedlo  
G – gluténmentes étel L – laktózmentes étel  
G – gluten free L – lactose free 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 Czucz. Cenník je platný od 04. 06. 2020.

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 2020. 06. 4-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 4th June 2020.

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, vlní bôb a výrobky z neho, mäkkýše a výrobky z nich.

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, szezámmag, kéntartalmú élelmiszerek, csillagfürt és a belőle készült termékek, puhatestűek.

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 mollusks-based products.

