



Amade Château

Hotel Spa Restaurant

WELLNESS BAR

≈ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE ≈

≈ SZESZES ITALOK – ALCOHOLIC DRINKS ≈

0,04 l	Kukkónia Jablko/Alma/Apple – Slivka/Szilva/Plum	5,00 €
0,04 l	Kukkónia Marhuľa/Kajszibarack/Apricot – Broskyňa/Őszibarack/Peach	5,00 €
0,04 l	Kukkónia Hruška/Körte/Pear	5,00 €

≈ PIVO – SÖR – BEER ≈

0,33 l	ERB Svetlý ležiak 12% világos / lager	4,50 €
0,33 l	Pilsner Urquell	3,20 €
0,33 l	ERB nealko / alkoholmentes / non-alcoholic	4,50 €

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

0,15 l	Víno bielé / Fehérbor / White Wine podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer	6,90 €
0,15 l	Víno červené / Vörösbor / Red wine podľa ponuky / az ajánlat szerint / by offer	6,90 €
0,15 l	Prosecco – Borgo Molino Extra Dry D.O.C. Treviso	5,90 €
0,15 l	Amade Chateau Levanduľové víno / Levendulabor / Lavender wine	5,20 €

≈ MINERÁLNA VODA – ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER ≈

0,80 l	VIS VITALIS Pannonhalma – prírodná minerálna voda nesýtená, sýtená / Szénsavmentes, szénsavas / still, sparkling	4,00 €
0,40 l	VIS VITALIS Pannonhalma – prírodná minerálna voda nesýtená, sýtená / Szénsavmentes, szénsavas / still, sparkling	2,50 €
0,1 l	Sóda	0,50 €
0,5 l	PI voda / PI víz / PI water	1,30 €
1,5 l	PI voda / PI víz / PI water	2,50 €





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

≈ NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE – ALKOHOLMENTES ITALOK ≈
≈ NON-ALCOHOLIC DRINKS ≈

1 l	Jablková šťava / Almalé / Apple Juice „Amade Vrakúň“	5,00 €
1 l	Višňová šťava / Meggylé/ Sour Cherry juice	5,00 €
1 l	Citronáda / Limonádé / Lemonade	4,00 €
0,25 l	Jablková šťava / Almalé / Apple Juice „Amade Vrakúň“	2,00 €
0,50 l	Vinea biela / fehér / white	2,50 €
0,50 l	Coca Cola	2,50 €

≈ TEPLÉ NÁPOJE – MELEG ITALOK – HOT DRINKS ≈

7 g	Espresso Lavazza 100% Arabica	3,00 €
7 g	Cappuccino	3,20 €
7 g	Caffe latte	3,40 €
7g	Bezkofeínové espresso / Koffeinmentes presszókáv / Decaf	3,00 €
7 g	Viedenská káva / Bécsi kávé / Viennese coffee	3,40 €
0,20 l	Horúca čokoláda Madagascar alebo Mexiko / OCENENÁ MEDAILLOU Madagascar vagy Mexikói forró csokoládé / DÍJNYERTES Hot chocolate Madagascar or Mexico / AWARD WINNER	3,00 €
0,40 l	AMADE domáci rakytníkový čaj / házi homoktövis tea homemade sallow thorn tea	3,00 €





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

4g Čaj KUSMI / Tea / Tea 2,00 €

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 Srí Lanky.

Az exkluzív orosz teaház legjobb minőségű teakeverékeit Indiából, Kínából, Srí Lankából származó teljes tealevelekből készítik az ottani hagyományoknak megfelelően.

Russian tea, offers a tea mixture of the highest quality, in accordance with tradition, made exclusively from whole tea leaves from China, India and Sri Lanka.

≈ ČERSTVÉ ZELENINOVÉ A OVOCNÉ ŠTAVY ≈

≈ FRISS ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCSLEVEK ≈

≈ FRESH VEGETABLE AND FRUIT JUICE ≈

0,25 l Čerstvá pomarančová šťava 2,00 €

Frissen facsart narancslé

Freshly squeezed orange juice

0,25 l Čerstvé zeleninové a ovocné šťavy podľa ponuky 4,00 €

Friss zöldség – és gyümölcslevek az ajánlat szerint

Fresh vegetable and fruit juices by offer

≈ POCHUTINY – SÓS ROPOGTATNIVALÓK – SNACK ≈

80 g Čerstvé pražené mandle 4,00 €

Frissen pirított mandula

Roasted almonds

150g AMADE trilógia pochutín (pražené mandle, sušené sezónne ovocie) 4,00 €

podľa ponuky

Trilógia ropogtatnivaló (pirított mandula, szezonális aszalt gyümölcs) az ajánlat szerint

Trilogy snack (roasted almonds, dried seasonal dry fruits) by offer





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

150g Garden trilógia pochutín (karamelizované orechy, sušené sezónne ovocie) 4,00 €

podľa ponuky

Trilógia ropogtatnivaló (karamellizált dió, szezonális aszalt gyümölcs)

az ajánlat szerint

Trilogy snack (caramelized nuts, dried seasonal dry fruits) by offer

≈ **VODNÁ FAJKA – VÍZIPIPA – SHISHA** ≈

1x Vodná fajka / Vízipipa / Shisha 29,00 €

Príchute podľa aktuálnej ponuky / aromák az aktuális ajánlat szerint/

flavours according to current offer





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

≈ WELLNESS BAR MENU ≈

≈ POLIEVKA – LEVES – SOUP ≈

200 ml Tekvicová krémová polievka s hľuzovkovými zemiakmi **10,00 €**

(mlieko a výrobky z neho, zeler)

G Sütőtök krémleves szarvasgombás burgonyával

(tej és tejtermékek, zeller)

Pumpkin cream soup with truffle potatoes

(milk and dairy products, celery)

200 ml Kohútia polievka s pečeňovými haluškami **9,00 €**

(obilniny obsahujúce lepok, vajcia, zeler)

L Kakasleves májgaluskával

(síkértartalmú gabonafélék, tojás, zeller)

Rooster soup with liver dumplings

(gluten-containing cereals, eggs, celery)

≈ HLAVNÉ JEDLO – FŐÉTEL – LEVES ≈

200 g Amade burger z telacieho mäsa s hranolkami **12,00 €**

(obilniny obsahujúce lepok, mlieko a výrobky z neho)

Amade borjúburger hasákkal

(síkértartalmú gabonafélék, tej és tejtermék)

Amade veal burger with French fries

(gluten-containing cereals, milk and dairy products)

200 g „Kukkónia“ club sendvič s domácimi hranolkami **10,00 €**

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

Kukkónia club szendvics házi hasáburgonyával

(síkértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék)





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

Kukkónia club sandwich with home-made fries

(gluten-containing cereal, milk and dairy products, eggs)

200 g Grilované kuracie prsia

10,00 €

Grillezett csirkemell

Grilled chicken breast

200 g Grilovaný camembert

9,00 €

(mliečne výrobky)

Sült camembert

(tej és tejtermék)

Grilled camembert

(milk and dairy products)

200 g Filé zo zubáča v strúhanke panko s maslovou omáčkou

12,00 €

(obilniny obsahujúce lepok)

Panko morzsában sült fogas filé vajmártással

(sikértartalmú gabonafélék)

Catfish fillet in panko breadcrumbs with butter sauce

(gluten-containing cereal)

200 g Mrkvové rizoto s morčacími prsiami a kandizovanými semienkami

12,00 €

(mliečne výrobky, semienka)

Sült répás rizottó pulykammellel és kandírozott magokkal

(tej és tejtermék, magvak)

Carrot risotto with turkey breasts and candied seeds

(milk and dairy products, seeds)





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

- 200 g Bravčová sviečkovica s batátou a lesnými hříbami** **12,00 €**
Sertés szűz édesburgonyával és erdei gombákkal
Pork tenderloin with batata and forest mushrooms
- 200 g Jačmenný šalát s pečenými tekvicami a gaštanmi** **8,00 €**
(obilniny obsahujúce lepok)
Árpasaláta sült tökkel és gesztenyével
(sikértartalmú gabonafélék)
Barley salad with roasted pumpkins and chestnut
(gluten-containing cereal)
- 200 g Sladký jačmeň s granátovým jablkom, pečenými orechmi a gaštanmi** **10,00 €**
Édes árpa gránátalmával, sült dióval, gesztenyével
Sweet barley with pomegranate, roasted walnuts and chestnuts
- 150 g Šalát Caesar s kuracími prsíami** **12,00 €**
(mlieko a výrobky z neho, vajcia)
- G Cézársaláta csirkemell filével
(tej és tejtermékek, tojás)
Caesar salad with chicken breast fillet
(milk and dairy products, eggs)
- 150 g Cviklový šalát s jablkom, karamelizovanými orechmi a domácim camambertom** **10,00 €**
(mlieko a výrobky z neho, orechy - mandle)
- G Céklasaláta almával, karamellizált dióval és kézműves camambert sajttal
(tej és tejtermékek, dió-manula)
Beetroot salad with apple, caramelized nuts and home-made camambert
(milk and dairy products, nuts-almonds)





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

≈ PRÍLOHY – KÖRETEK – SIDE ORDERS ≈

100 g Sezónny zeleninový šalát	3,00 €
Idénysaláta Seasonal vegetable salad	
100 g Opekané zemiaky	2,00 €
Sült burgonya Roasted potatoes	
100 g Grilovaná zelenina	2,00 €
Grillezett zöldség Grilled vegetables	
100 g Hnedá ryža so zeleninou a orechmi	3,00 €
Zöldséges barnarizs dióval Brown rice with vegetables and walnuts	

≈ Dezerty – Desszertek – Desserts ≈

100 g Pravé belgické vafle	4,00 €
(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)	
120 g Torta z našej kuchyne – torta Amade z najlepšej francúzskej čokolády (Valrhona)	6,50 €
(obilniny obsahujúce lepok, vajcia, mlieko a výrobky z neho, orechy a mandle)	





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

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)

120 g Domáci punčový rez

6,50 €

(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)

120 g Tarta Tatin – Obrátená hrušková torta

6,50 €

(obilniny obsahujúce lepok, vajcia)

L Tatin nővérek fordított tortája körtéből

(síkértartalmú gabonafélék, tojás)

Tart Tatin – Upside-down pear cake

(gluten-containing cereals, eggs)

120 g „Mákos guba” a` la Amade s rakytníkom

6,50 €

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

Mákos guba Amade módra homoktövisseel

(síkértartalmú gabonafélék, tojás, tej és tejtermék)

„Mákos guba” Amade style with sand thorn

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

120 g Sladké tekvicové variácie

6,50 €





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

G (mlieko a výrobky z neho)

Édességvariációk sütötökből

(tej és tejtermék)

Sweet pumpkin bites

(milk and dairy products)

80 g Domáce sorbety

4,00 €

G, L Házi sörbetek

Variety of home-made sorbets

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 Czucza. Cenník je platný od 22. 10. 2018.

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 2018. 10. 22-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 22nd October 2018.

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





Amade Château

Hotel Spa Restaurant

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: sikkértartalmú gabonafélék, rákok, tojás, halak, földimogyoró, szója, tej és tejtermékek, dió - mandula, zeller, mustár, szezám, kékértartalmú 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 molluscs-based products.

