

SH

---

**MENU**

## PREDJEDLÁ / STARTERS

100 g	<b>HOVÄDZIE</b> Miešaný klasik tatarák z hovädzej sviečkovej, hrianky, cesnak / 1,3,6,7,10 Steak tartar, toast, garlic.	<b>13,50 €</b>
80 g	<b>CARPACCIO</b> Hovädzie carpaccio, wasabi majonéza, kapari, parmezán, pínie / 1,3,7 Beef carpaccio, wasabi mayonnaise, capers, parmesan, pine nuts.	<b>10,50 €</b>
120 g	<b>MOZZARELLA</b> Burrata na grilovaných cherry paradajkách, bazalka, píniové jadrá / 1,7 Burrata, grilled cherry tomatoes, basil, pine nuts.	<b>12,50 €</b>
220 g	<b>LOPÁR</b> Talianske údeniny, syry, kváskový chlebík / 1,3,7 Prosciutto, coppa, salame milano, parmesan, gorgonzola dolce. Selection of Italian salami and cheese.	<b>13,50 €</b>

## POLIEVKY / SOUPS

0,33 l	<b>SLEPAČÍ VÝVAR</b> Rezance, zelenina, mäsko / 1,3 Chicken broth with noodles.	<b>3,90 €</b>
0,33 l	<b>DUBÁKOVÁ KRÉMOVÁ</b> Mushrooms cream. / 7	<b>4,90 €</b>

POSLEDNÁ OBJEDNÁVKA DO KUCHYNE 21:30  
LAST ORDER TO THE KITCHEN 9:30 PM

Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená v surovom stave. Hmotnosť príloh a šalátov je uvedená v hotovom stave.  
Rozpis alergénov je uvedený na konci jedálneho lístku.

The weight of meat is stated in raw state. The weight of side dishes is stated in prepared state.  
Breakdown of allergens can be found at the end of the menu.

## HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

200 g **DUBÁKOVÉ RIZOTO** **15,90 €**  
Maslové rizoto s hovädzinkou, dubáky, rukola, parmezán / 7  
Butter risotto with beef, mushrooms, parmesan.

200 g **CESTOVINY S LOSOSOM** **14,90 €**  
Smotanové tagliolini s lososom, baby špenát, sušené paradajky / 1,3,4,7  
Cream tagliolini with salmon, baby spinach, dried tomatoes.

### MORKA / TURKEY

150 g **Medajlónky z morčacích prs na cuketových plackách, dubáková omáčka / 1,3,7** **15,50 €**  
Turkey medallions with mushroom sauce on courgette pancakes.

150 g **Morčací steak** **7,90 €**  
Turkey steak

### BRAVČOVÉ / PORK

150 g **Grilovaná panenka, smotanové tagliolini s medvedím cesnakom / 1,3,7** **17,50 €**  
Pork tenderloin, with tagliolini and bear garlic.

### RYBA / FISH

200 g **Grilovaný losos, špargľa, zemiakové pyrė, smotanová omáčka s pórikom / 4,6,7** **22,00 €**  
Grilled salmon, asparagus, mashed potatoes.

### HOVÄDZIE / BEEF

150 g **Chilli con carne** **15,50 €**  
Hovädzia sviečková, červená fazuľa, kukurica.  
Beef tenderloin, red beans, sweet corn.

200 g **Flank Steak s grilovanou zeleninou, pečené baby zemiaky** **19,50 €**  
Flank Steak, grilled vegetables, baked potatoes.

150 g **BURGER** **16,50 €**  
Hovädzí burger, čedar syr, hranolky, jalapenos majonéza,  
pečené marinované papriky / 1,3,7  
Beef burger with cheddar cheese, jalapenos dressing, roasted peppers, potato boats.

## STEAKY

200 g	<b>HOVÄDZIA SVIEČKOVÁ Angus Argentína</b> Vyznačuje sa krehkosťou a šťavnatosťou. Tenderlion /Filet steak/.	<b>31,00 €</b>
300 g	<b>HOVÄDZIA SVIEČKOVÁ Angus Argentína</b> Vyznačuje sa krehkosťou a šťavnatosťou. Tenderlion /Filet steak/.	<b>46,50 €</b>
250 g	<b>RIBEYE Black Angus Uruguay</b> Vysoká roštenka-mokrú zrenie 14–28 dní Najprerastenejší, šťavnatý, tuk mu dodáva špecifickú chuť. Wet aging 14–28 days.	<b>31,00 €</b>
450 g	<b>T-BONE</b> Steak z dvoch druhov mäsa roštenka a sviečková. Steak from two kinds of meat short loin and sirloin.	<b>38,00 €</b>
200 g	<b>FLANK STEAK Írsko</b> Pupok mokrú zrenie 14–28 dní, široký plochý kus svalu s výraznou chuťou je tuhý a vláknitý. Wide flat piece of muscle with distinct taste is tough and stringy.	<b>16,00 €</b>
100 g	<b>WAGYU Ribeye Japonsko</b> Mramorovanie 5+, kŕmenie 450 dní s obilím / ponuka podľa dostupnosti. Offer subject to availability.	<b>39,00 €</b>
650 g	<b>OCHUTNÁVKA STEAKOV /2–3 osoby/</b> Steak tasting 200 g Filet steak / Argentina, 200 g Flank steak / Írsko, 250 g Ribey black angus / Uruguay V cene je zahrnutá 2x príloha, 2x omáčka podľa vlastného výberu. The price includes a side dish and a sauce of your choice.	<b>98,00 €</b>

### ÚPRAVA STEAKOV / STEAK DONENESS

**Rare:** krvavý (prudko opečený steak vo vnútri krvavý).

**Medium:** stredne prepečený (v strede ružový).

**Welldone:** prepečený (steak je úplne prepečený).

**Rare:** Dark red in colour with some juice flowing, soft and spongy with no resistance.

**Medium:** Pale pink in the middle with hardly any juice flowing, firm and springy.

**Well-done:** Only a trace of pink colour but not dry, spongy and soft and slightly springy.

### Beef steaks – Oven grill (na drevenom uhlí).

Rôzne druhy hovädzieho mäsa pripravovaného na grile.

Different kinds of beef meat made on grill.

## OMÁČKY / SAUCES

50 g	<b>DUBÁKOVÁ / 7</b> Mushroom	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>ČUČORIEDKOVÁ</b> Blueberry	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>PEPPER – ZELENÉ KORENIE / 7</b> Green peppers	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>SYROVÁ – ČEDAR / 7</b> Cheddar cheese	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>OMÁČKA Z PEČENEJ PAPIKY, CHILLI</b> from roasted peppers	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>CHIMICHURRI</b>	<b>2,90 €</b>
50 g	<b>TATÁRSKA OMÁČKA / TARTAR SAUCE / 1,3,7,10</b>	<b>2,90 €</b>

## ŠALÁTY / SALADS

200 g/100 g	<b>STEAK HOUSE</b> Flank steak, uhorka, cherry paradajka, mix. listov, červená cibulka, chilli dressing, arašidy, kváskový chlebík / 1,3,5,6,7 Flank steak, chilli, cucumber, onion, cherry tomatoes, peanuts.	<b>13,50 €</b>
200 g/100 g	<b>ŠALÁT MANGO</b> Grilované morčacie prsia, mango, avokádo dressing, cherry paradajky, mix listov. Salad with mango, mango, avocado dressing, grilled turkey.	<b>12,50 €</b>
200 g/60 g	<b>KOZÍ ŠALÁT</b> Šalát z marinovanej červenej repy, rukola, píniové jadrá, grilovaný kozí syr, kváskový chlebík / 1,3,7,8 Marinated beetroot salad, arugula, pine nuts, grilled goat cheese.	<b>12,50 €</b>
200 g	<b>MIEŠANÝ ŠALÁT</b> Paradajka, uhorka, paprika, mix. listov, cibulka. Mixed salad, tomatoes, cucumber, onion, red pepper.	<b>4,90 €</b>
100 g	<b>RUKOLOVÝ</b> Rukola, cherry paradajky, parmezán / 7 Rocket salad with cherry tomatoes, parmesan.	<b>4,90 €</b>

## PRÍLOHY / SIDE DISH

150 g	Zemiaková kaša / 7 Mashed potatoes	3,90 €
150 g	Pečené baby zemiaky Baked potatoes	3,90 €
150 g	Zemiakové hranolky Potato fries	3,90 €
150 g	Ryža Rice	3,50 €
200 g	Grilovaná zelenina Grilled vegetables	4,90 €
200 g	Fazuľové lusky so slaninkou Green beans with bacon	4,90 €

## DEZERTY / DESSERTS

150 g	PALACINKA Zapekané palacinky s mascarpone a malinami, karamelová krusta / 1,3,7 Baked pancakes with mascarpone and raspberries.	6,80 €
120 g	BROWNIE Pistáciový krém a mango zmrzlina / 1,3,7,8 With pistachio cream, mango ice cream.	6,80 €
30 g	ZMRZLINA Vanilková, čokoládová, mango / 3,6,7,8 Vanilla, chocolate, mango.	2,10 €

Konzumácia surového a nedostatočne upraveného mäsa a vajec  
sa neodporúča deťom, tehotným a dojčiacim ženám.

### ALERGÉNY:

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, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské, para, kešu, pistácie), 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

## KÁVA, ČAJ / COFFEE, TEA

7 g	Ristretto	2,10 €
7 g	Espresso	2,10 €
7 g	Espresso lungo	2,10 €
7 g	Bezkofeínová káva (decaffeinated coffee)	2,10 €
7 g	Cappuccino / 7	2,80 €
7 g	Ľadová káva s agáve sirupom, mlieko / 7	3,80 €
7 g	Caffe latte / 7 Hot chocolate	3,30 €
1,5 g	Čaj (čierny, ovocný, bylinkový) Tea (black tea, fruit tea, herba tea)	2,80 €
30 g	Čerstvý čaj (mäťový, zázvorový) Fresh tea (peppermint, ginger)	3,10 €
5 g	Citrón Lemon	0,50 €
0,02 l	Mliečko (Tatra) Milk	0,50 €
20 g	Med Honey	0,60 €
100 g	Mandle Almonds	5,00 €

## LIMONÁDY / LIMONADE

0,50 l / 1 l	Yuzu-citrusová Yuzu pyrė, s3da, citr3n, pomaran3. Yuzu puree, orange, fiziwater, lemon.	4,10 € / 8,20 €
0,50 l / 1 l	Malin3v3 / Raspberry Lesn3 ovocie, citr3nov3 3tava, s3da, malin3v3 sirup. Forest fruit, fiziwater, raspberries syrup.	4,10 € / 8,20 €
0,50 l / 1 l	Baz3v3 / Elder lemonade Baz3v3 sirup, uhorka, s3da, m3ta, citr3n. Cucumber, mint, elderberry syrup, fiziwater.	4,10 € / 8,20 €

## APERITÍVY / APPETIZERS

0,10 l	Martini	3,50 €
0,20 l	Hugo bazový sirup, prosecco, sóda	4,10 €
0,30 l	Aperol-spritz prosecco, sóda	5,50 €
0,30 l	Limoncello-spritz citrónový likér, prosecco, sóda	5,50 €

## BIELE A ČERVENÉ VÍNA / RED WINE AND WHITE WINE

0,10 l	Rozlievané (stolové) Slovak (daily menu)	2,00 €
--------	---	--------

## ŠUMIVÉ VÍNA / SPARKLING WINES

0,75 l	Hubert	15,00 €
0,75 l	Prosecco Le Manzane Docg /extra dry/ Krásna slamovo-žltá farba, vôňa kvetových tónov doplnená o tropické a záhradné ovocie.	28,00 €
0,75 l	Prosecco Follador Docg Fosélios /brut/ Očarí žltým a zeleným ovocím, kvetmi a citrusmi. Kvet akácie, oriešky, marhule aj mandarinky.	32,00 €
0,10 l	Prosecco	2,50 €



## PIVO / BEER

0,50 l	Plzeň 12°	4,00 €
0,30 l	Plzeň 12°	2,40 €
0,33 l	Corona	5,50 €
0,50 l	Birell (nealko)	2,70 €
0,50 l	Erdinger	4,40 €

## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / NON-ALCOHOLIC DRINK

0,50 l	Kofola čapovaná	2,50 €
0,30 l	Kofola čapovaná	1,50 €
0,25 l	Tonic, Vinea	2,80 €
0,20 l	Jupí (pomaranč, multivitamín, jablko)	2,80 €
0,33 l	Coca Cola, Coca Cola zero	2,60 €
0,33 l	Rajec (nesýtený, jemne sýtený, sýtený)	2,20 €
0,75 l	Römerquelle	5,50 €
0,10 l	Sóda	0,50 €
0,10 l	Citronáda	0,50 €

## DESTILÁTY / DISTILLATES

0,04 l	Jameson, Jack Daniels, Tullamore 40%	5,00 €
0,04 l	Chivas Regal 40% 12 r.	5,90 €
0,04 l	Martel v.s.40%	5,90 €
0,04 l	Hennessy Fine de Cognac 40%	6,00 €
0,04 l	Karpatské brandy špeciál 40%	5,20 €
0,04 l	Becherovka 38%	3,50 €
0,04 l	Jagermeister 35%	4,00 €
0,04 l	Slivovica gazdovská 52%	3,50 €
0,04 l	Vodka fínska 40%	3,50 €
0,04 l	Gin Beafeater 40%	3,50 €
0,04 l	Tequila silver 38%	4,00 €
0,04 l	Borovička spišská 40%	3,30 €
0,04 l	Marhuľovica Marsen 42%	4,00 €
0,04 l	Hruškovica Vilmoš 37,5%	4,00 €
0,04 l	Zacapa 40% /Guatemala 23 r./	6,80 €
0,04 l	Diplomatico 40% /Venezuela 12 r./	6,00 €
0,04 l	Don papa 40% /Filipíny 7 r./	6,40 €
0,04 l	Plantation 40% /Barbados 20 r./	7,00 €
	Obal, taška	0,80 €

Možnosť rezervácie na telefónnom čísle +421 911 222 918.

Zodpovedná vedúca: Andrea Strečková

Wifi: **STEAK\_4444\_HOUSE**

[www.steak-house.sk](http://www.steak-house.sk)

Platnosť cien od 5. 11. 2024

## BIELE VÍNA

**VELTLÍNSKE ZELEŇÉ (KARPATSKÁ PERLA – suché)** 0,75 l 16,00 €

Víno výraznej žlto-zelenej farby s veselou vôňou plnou šťavnatých hrušiek a exotického ovocia, chuť vína je svieža a harmonická.

**RULANDSKÉ ŠEDÉ (CHOWANIEC A KRAJČÍROVIČ – suché)** 0,75 l 24,00 €

Vynikajúca francúzska odroda s vôňou lúčnych kvetov, včelích plástov a hrušiek. V chuti je víno jemne ovocné s medovými tónmi a štipkou orientalného korenia. Harmonické kyseliny sa zrením dopĺňajú chlebovinovou chuťou. Doporučujeme k rybke, hydine.

**PESECKÁ LEÁNKA (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – polosladké)** 0,75 l 24,00 €

Víno má jemnú kvetinovo ovocnú vôňu. Ovocné tóny pripomínajú marhuľu.

**DEVÍN (VÍNO RARIGA – suché)** 0,75 l 30,00 €

Odroda slovenského pôvodu pre milovníkov vín z aromatických odrôd. Korenistá medová chuť s nádychom pretretého grepu.

**CHARDONNAY (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 32,00 €

0,10 l 4,20 €

Víno žltej farby jemnejšieho odtieňa, s decentnou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä manga a pomaranča a s vôňou arašidových orieškov a včelích plástov. Chuť vína je noblesne ovocne delikátna, prepletená sviežimi kyselinami, s presvedčivou a dlhou ovocnou chuťou. Odporúča sa podávať: k morským špecialitám, či bravčovému mäsu na rôzne spôsoby.

**RIZLING RÍNSKY (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 32,00 €

0,10 l 4,20 €

Víno zelenožltej farby jemnejšieho odtieňa, s prítazlivou vôňou, najmä lipových kvetov, zrelých jabĺk a agátového medu, obohatenou o jemnú medovú korenistosť. Chuť vína je štruktúrované ovocná, so šťavnatou ovocnosťou jabĺk a citrusového ovocia, s brilantnými kyselinami a zamatovou minerálno-ovocnou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 11–13°C ku grilovanému zubáčovi so zeleninovým julienne, taktiež k vyprázaným úpravám bravčového mäsa, k husacine a lokšiam s husacou pečeňou.

**RULANDSKÉ ŠEDÉ (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 32,00 €

Víno žltej farby zlatistého odtieňa, s prítazlivou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä liči a vyzretých ringlôt a s lahodnou medovou arómou zvýraznenou jemnými tónmi vône mäty a klinčekov. V chuti je víno bohato medovo-ovocné, s ovocnosťou najmä zrelej marhule, s korenistou pikantnosťou a elegantnou ovocno-korenistou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 10–12°C k prírodnej úprave lososa a teľacieho mäsa a k bielym syrom.

**TRAMÍN ČERVENÝ (MRVA A STANKO – polosuché)** 0,75 l 32,00 €

0,10 l 4,20 €

Víno výraznej žltej farby, s medovo-korenistou vôňou, najmä dužin liči, kvetového medu a muškátových listov, obohatenou o jemné minerálne tóny. Chuť vína je medovo ovocná, s lahodnými ovocnými kyselinami, interesantnou korenistosťou a príjemnou nasladlou dochuťou. Odporúča sa podávať: k hydine a steakom.

**SAUVIGNON BLANC (BABICH – NOVÝ ZELAND – suché)** 0,75 l 34,00 €

Dlhé a neskoré dozrievanie hrozna počas krátkych slnečných dní a chladných nocí, v kombinácii s rýchlym spracovaním hrozna po zbere a riadenou fermentáciou v nerezových tankoch sa spoločne podieľajú na typickej senzoričke tejto skvelej odrody, ktorá sa stala ambasádorom novozélandského vinárstva v celom svete. Ostrá vôňa zelenej trávy, egrešov a tropického ovocia je doplnená plnou chuťou maracuje a bielych broskýň. Jemné kyselinky sa postarali o výraznú dlhotrvajúcu chuť. Vychladené výborne chutí ako aperitív na terase a rovnako dobre podporí chuť ľahkých letných šalátov a morských plodov.

**LUGANA DOC (OTTELLA DOC TALIANSKO – suché)** 0,75 l 30,00 €

Iskrivá svetložltá čistá farba. Vôňa exotického kandizovaného ovocia, citrusov, jemný náznak minerality, chuť je ľahučká, harmonická a pritom šťavnato ovocná.

## RUŽOVÉ VÍNA

**CABERNET SAUVIGNON (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 30,00 €

Víno vyrobené z vyzretého hrozna s krásnou staroružovou farbou. V ovocno-kvetinovej vôni dominujú tóny žihľavy a bazového kvetu. Svieža citrusová chuť je doplnená šťavnatou kyselinkou. Je vhodným partnerom k čerstvým šalátom a ľahším úpravám hydiny. Naše odporúčanie – podávame vychladené na 8-10 °C počas horúcich letných dní.

**ALIBERNET (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – polosladké)** 0,75 l 26,00 €

0,10 l 3,50 €

Sýta ružová farba navodzuje atmosféru plnosti. Vôňa pripomína lesné plody malín a čučoriedok, je intenzívna. Víno podávame vychladené na teplotu 8-10 °C napríklad k tvrdým syrom a pečeným alebo grilovaným rybám.

## ČERVENÉ VÍNA

**FRANKOVKA MODRÁ (KARPATSKÁ PERLA – suché)** 0,75 l 18,00 €

Víno má farbu prezretých višní, vôňa i chuť sú plné ovocných vnemov. Buket je typicky škoricový s tónmi ríbezľového lekváru. Víno vyzrievalo vo veľkých dubových sudoch kde získalo eleganciu a guľatú chuť. V dochuti vládne harmónia jemných tanínov a kyseliniek. Ponúkame vychladené na 16-18°C napríklad k pečenej kačke či husi s dusenou červenou kapustou.

**DUNAJ (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – suché)** 0,75 l 30,00 €

Dunaj pripomína vína južanského typu. Je tmavočervenej farby, plné ovocných tónov. Odporúčame k divine, steakom, syrom.

**MERLOT (VIA MAGNA – suché)** 0,75 l 24,00 €

Karmínovo-červená farba. Intenzívna a mohutná vôňa, ktorá ponúka čierne bobuľové ovocie, zrnká čerstvo upraženej kávy, sladké drevko ale aj jemný tanín.

**RULANDSKÉ MODRÉ (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 32,00 €

0,10 l 4,20 €

Víno tehlovo rubínovej farby, s vôňou podmanivej ovocnosti, najmä maliny, slivky, s podtónmi vône malinčia a muškátového listu a s nádhernou odrodovou ovocnou sladkosťou. V chuti je víno prízračivo štruktúrované, s bohatou ovocnosťou najmä čiernic a sliviek, s pôsobivou zamatovosťou, osviežujúcimi kyselinami a dlhou šťavnatou ovocnou dochuťou. Odporúčame podávať: k rôznym úpravám hydinového alebo jahňacieho mäsa, najlepšie k pečenému bažantovi alebo holubovi s plnkou z vnútorností alebo kačacím prsiam na mede a glazúrovanej mrkvou, taktiež k zrelým bielym a tvrdým syrom.

**CABERNET SAUVIGNON (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 32,00 €

0,10 l 4,20 €

Víno rubínovo granátovej farby jemného odtieňa, s prízračivou ovocnou vôňou najmä tónmi cassi a čierneho bobuľového ovocia a decentnou korenitosťou. Chuť vína je odrodovo ovocná, s lahodnými tónmi čiernych ríbezľí a grafitu, podporená harmonickou štruktúrou kyselín a paninou. Hodí sa k šťavnatým úpravám diviny a hovädzieho mäsa, najlepšie k steaku z jelenieho chrbta.

**PRIMITIVO DI MANDURIA LU RAPPAIO (MASCA DEL TACCO – suché)** 0,75 l 33,00 €

Tmavo rubínová farba. Nádherná vôňa čučoriedok a jahodového džemu, rozmarínu, fialiek a množstva iných tónov. Chuť je veľmi hladká, hrejivá, komplexná, s neskutočne dlhou dochuťou.

**ALAMOS (MALBEC, ARGENTÍNA – suché)** 0,75 l 32,00 €

Víno z rodiny Catena Zapata. Jeho vôňa je zmes višní a čiernych ríbezľí má plné chute ostružín, kávy a vanilky. Záver je dlhý nádych zrelého ovocia a trieslovín. Doporučujeme k steakom, divine a syrom.

**SHIRAZ (AUSTRÁLIA – suché)** 0,75 l 32,00 €

Shiraz s plným telom, trblietavou červenou farbou a pozdvihujúcou ovocnou vôňou. Aróma čerstvých sliviek a červeného ovocia zo začiatku, neskôr postupne prechádza do jemnej a korpulentnej dochuti. Víno má nádhernú ovocnosť s komplexnou barikovosťou a delikátnou pikantnosťou. GB 56 Shiraz je vynikajúci v kombinácii s pečeným mäsom, jahňacím curry a plnými talianskymi jedlami.