

Vítame Vás „V siedmom nebi“

Želáme Vám príjemné strávenie nasledujúcich chvíľ v našej reštaurácii, ktorej motto je:

ČERSTVÉ PRODUKTY S LÁSKOU PRIPRAVENÉ

Čerstvé produkty: Naše ryby u nás dochované, kŕmené kontrolovaným vysokohodnotným krmivom vo vode pitnej kvality.

Priamo z vody do kuchyne: Kde dostanú konečnú podobu od nášho šéfkuchára.

OTVÁRACIE HODINY

Utorok – Piatok: 12:00 – 22:00

Sobota: 11:30 – 22:00

Nedeľa: 11:30 – 19:00

- ODPORÚČAME REZERVOVANIE STOLOV! -

- TEL.: 0905 477 916 -

Svadby, rodinné oslavy, semináre, exkluzívne meetingy, ...

Rezervujeme pre Vaše privátne oslavy našu reštauráciu (maximálne 80 osôb) alebo jeden z našich 2 apartmánov (maximálne 2 x 25 osôb).

Radi Vám zostavíme individuálnu ponuku!

Nezabudnuteľný zážitok „V siedmom nebi“ Vám prajú

MAJITELIA RYBÁRNE SV. PETRA

TEL.: 0905 477 916

E-mail: ceno@rybarensvpetra.sk

www.jeseter.sk

Konverzný kurz 1 EUR= 30,126 SKK

Všetky ceny sú v SK, inkl. 19% DPH.

ODPORÚČAME:

NAŠE ŠÉF MENU!

Predjedlo – Polievka – Hlavné jedlo - Dezert

Nechajte sa prekvapiť!

473 SK/15,70 €

PREDJEDLÁ

- 80g VARIÁCIE Z RÝB

- 80g ÚDENÝ FILET ZO PSTRUHA
s chrenom

- 80g CARPACCIO ZO PSTRUHA
so sójovou omáčkou, s medom a wasabi

- 80g OPEČENÉ FILETY ZO PSTRUHA
na šalátoch

- 80g FILET ZO PSTRUHA
v sladko-kyslej marináde

- 80g RYBACIA ROLKA À LA ŠÉFKUCHÁR

- 80g ÚDENÉ RYBIE kúsky
s marinádou a červenou repou

- 6 ks ZAPEČENÉ SLIMÁKY

POLIEVKY

RYBIA POLIEVKA SV. PETER

Kompozícia našich čerstvo chytených, jemne pošírovaných rýb v paprikovo-zeleninovom vývare

Porcia S (0,25l)

Porcia M (0,33l)

Porcia XXL (0,50l)

JEMNÁ KRÉMOVÁ MELANGE

z údených rýb

RYBACIA POLIEVKA ŠÉFKUCHÁRA

Rybací vývar s pošírovaným filetom

VÝVAR

Podľa ponuky hovädzí, kurací, zeleninový

JEDLÁ Z NAŠICH ČERSTVÝCH RÝB

- 500g **RYBACIA MISA SV. PETER**
Pre 2 osoby! Vyprážené a opečené filety (pstruh, kapor) s prílohou
- 200g **PSTRUH OPEČENÝ NA MASLE**
- 200g **PSTRUH NA MLYNÁRSKY SPÔSOB**
- 200g **PSTRUH S BYLINKOVÝM MASLOM**
- 200g **VYPRÁŽANÝ CELÝ PSTRUH**
- 150g **VYPRÁŽANÝ FILET ZO PSTRUHA**
- 150g **OPEČENÝ FILET ZO PSTRUHA**
- 150g **FILET ZO PSTRUHA**
s diabolskou omáčkou
- 200g **FILETY ZO SUMCA, OPEČENÉ NA MASLE**

- 150g OPEČENÝ FILET
zo pstruha lososového
- 150g VYPRÁŽANÝ FILET
zo pstruha lososového
- 200g SIVOŇ OPEČENÝ NA MASLE
- 200g SIVOŇ NA MLYNÁRSKY SPÔSOB
- 200g SIVOŇ S BYLINKOVÝM MASLOM
- 150g OPEČENÝ FILET ZO SIVOŇA
- 200g FILETY Z KAPRA OPEČENÉ NA MASLE
jemne aromatizované cesnakom
- 200g VYPRÁŽANÝ KAPOR
- 200g FILÉ Z KAPRA
na aziatský spôsob
- 200g ZUBÁČ NA PRÍRODNO
s bylinkovým maslom a prílohou
- 200g RYBACÍ ŠPÍZ
na zelenine
- 200g OPEČENÝ FILET Z JESETERA
s prílohou
- 250g SVATOPETERSKÝ PÔŽITOK
filé z jesetera a zo pstruha vo vermutovej omáčke
- 200g FILÉ ZO SIVOŇA NA SEVERSKÝ SPÔSOB

Neúčtuje sa do blok na gramáž v prípade vyššej hmotnosti porcie. Gramáž je uvedená pre ryby v surovom stave. Čerstvé ryby si môžete dať pripraviť aj podľa Svojich predstáv z horeuvedených ponúk!

PRE TÝCH, KTORÍ RYBY NEJEDIA

- 200g BROKOLICA SO SYROVOU OMÁČKOU
- 150g KURACÍ FILET NA PARÍŽSKY SPÔSOB
- 150g VYPRÁŽANÝ KURACÍ FILET
- 150g GRILOVANÝ KURACÍ FILET
na šaláte
- 150g PLNENÉ MORČACIE PRSIA
šunka, syr, zelenina
- 150g MORČACIE PRSIA HAWAI
zapečené s ovocím a syrom
- 150g VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ REZEŇ
- 150g BRAVČOVÉ MEDAJLONKY s cibuľkou

NA OBJEDNÁVKU 4 HODINY VOPRED

PEČENÁ KAČICA (1/2)
S lokšami a kapustou

NA OBJEDNÁVKU 24 HODÍN VOPRED

PEČENÝ ZUBÁČ V CELKU 1kg v surovom stave
PEČENÝ JESETER V CELKU 1kg v surovom stave

PRÍLOHY

- 200g AMERICKÉ ZEMIAKY
- 150g HRANOLKY
- 200g VARENÉ ZEMIAKY
- 200g ZEMIAKOVÝ alebo
MAJONÉZOVÝ ŠALÁT
- 150g RYŽA
- 150g PŠENIČNÉ KRÚPY
- 200g DUSENÁ ZELENINA
- 150g ZEMIAKY V ALOBALE
- 60g TATARSKÁ OMÁČKA
- 1ks PEČIVO

ŠALÁTY

- 150g MALÝ MIEŠANÝ ŠALÁT „Sv. Peter“
- 300g VEĽKÝ MIEŠANÝ ŠALÁT „Sv. Peter“
- 150g KAPUSTOVÝ
- 150g GRÉCKY ŠALÁT
BROSKYŇOVÝ KOMPÓT

DEZERTY

CREPE SUZETTE

Palacinka s pomarančovým likérom, Brandy a s parfait

ZAPEKANÁ BROSKYŇA

s marcipánom

MAKOVÁ PALACINKA À LA ŠÉFKUCHÁR

TORTA ESZTERHÁZY

PARFAIT

podľa ponuky

TIRAMISU

VIEDENSKY ZMRZLINOVÝ DEZERT

MALINOVÝ alebo MARHUĽOVÝ

(original – Tichy – Viedeň)