

Polievky		
0,40l		
Slepačí vývar s koreňovou zeleninou, mäskom a rezancami ^{1,3,7,9}		4,70 €
0,25l		
Bryndzový demikát s ovčou žinčicou servírovaný so sušenou slaninkou z Masarykovho dvora (panchetta) ^{7,9}		6,70 €
0,40l		
Detvianska mäsitá kapustnica s kváskovým chlebom ^{1,7}		5,80 €
0,40l		
„Držkovica“, s čerstvou hlivou kráľovskou, kváskový chlieb ¹		6,70 €

Predjedlá		
100g 		
Tatarák z hovädzej sviečkovice servírovaný s kapary majonézou a krémom z pečeného cesnaku ^{1,3,7,10}		15,90 €
Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso konzumovali tehotné a dojčiace ženy a deti		

Jedlá s chuťou Podpolania		
		

250g		
Vyprážaný bravčový „viedenský“, rezeň v panko strúhanke opekaný na prepustenom masielku servírovaný s viedenským šalátom ^{1,3,7,9,10}		19,70 €
180g 		
Sviečková na smotane z jelenieho špikovaného stehna s nakladanou aróniou v červenom víne ^{1,3,7,9,10,12} a šľahačkou, servírovaná s karlovarskou knedľou		17,40 €
200g		
Podpoliansky jahňací paprikáš podávaný so zemiakovými harulkami a oštiepkom ^{1,3,7,9,10}		21,70 €
produkt Masarykov dvor		
400g 		
Jahňacie konfitované kolienko s omáčkou z pečenej gazdovskej slaninky, zemiakové placky s chilli údeným hriňovským syrom ^{1,3,7}		22,70 €
doblok do reálnej váhy jahňacieho lýtká á 100 g - 6,90 €		

220g		
Kuracie suprémie pečené do zlata s domácimi plnenými raviolami kozím syrom a bazalkou v holandskej maslovej omáčke ^{7,9}		18,90 €
280g		
Farmárske do zlatista zapečené kačacie stehno s vínovou redukciou podávané so strapačkami z červenej dusenej kapusty ^{1,7}		22,30 €
200g		
Steak z lososa podávaný s parmezánovo -zemiakovými raviolami a pak choi šalátom ^{1,3,4,7}		26,70 €

150g 		
Vyprážaná hriňovská hrudka (Eidam) so zemiakovými hranolkami ^{1,3,7}		16,90 €

Steaky		
300g 		
Rib Eye steak (Simmental, zrenie 21 dní) ⁷		29,70 €
300g 		
Hovädzia sviečková (Simmental, zrenie 21 dní) ⁷		33,90 €

Omáčky • 100g/por		Prílohy • 200g/por	
Dubáková ^{7,9,10,12}	4,70 €	Gril. zelenina ⁷	5,60 €
Demi glace ⁷	4,20 €	Steakové hranolky	4,50 €
Zelené korenie ^{9,10,12}	4,40 €	Chedarová omáčka ⁷	5,80 €

Tradičná slovenská kuchyňa		
-------------------------------	--	--

400g 		
Bryndzové halušky (s našou domácou údenou slaninkou iberia) ^{1,7}		12,90 €
produkt Masarykov dvor		
400g 		
Furmanské halušky s údeným oštiepkom (domácou klobáskou a údenou chrumkavou slaninkou) ^{1,7}		11,90 €
produkt Masarykov dvor		
400g 		
Strapačky s kyslou kapustou a slaninou ^{1,7}		8,50 €
350g		
Slivkové pirohy s rozpusteným masielkom (mak, orechy alebo sladká strúhanka) ^{1,3,7,8}		10,50 €
250g 		
Domáce súľance (mak, orechy alebo sladká strúhanka) ^{1,3,7,8}		10,90 €

Menu nie len pre najmenších		
		

0,25l		
Detská paradajková polievka so syrom ^{7,9}		3,90 €
150g		
Kuracie nugetky, zemiakové hranolky ^{1,3,7}		12,90 €
200g		
Kurací rezník na prírodno s maslovou omáčkou a dusenou ryžou ⁷		11,90 €
200g		
Syrokrémové halušky so smotankou ^{1,7}		7,90 €
200g		
Francúzska palacinka plnená nutellou a banánom, preliata čokoládou, podávaná so šľahačkou ^{1,3,7,8}		8,90 €



Šaláty a rizotá		
200g		
Cézar šalát s ančovičkovým dressingom, upečenou slaninkou a parmezánom ^{1,2,3,4,7,10}		12,70 €
Doblok na šalát		
200g		
Kuracie suprémie		9,90 €
120g		
Kráľovské krevety ^{2,7,12}		9,90 €
350g		
Risotto s paradajkovým concasé a grilovaným kozím syrom, skaramelizovanými pekanovými orechami na mede ^{7,8}		17,90 €

Prílohy		
200g		
Varené zemiaky alebo opekané zemiaky ⁷		2,50 €
150g		
Zemiakové hranolky		3,50 €
200g		
Batátové hranolky		4,40 €
180g		
Dusená ryža		2,50 €
250g		
Kyslý tanier		3,50 €
50g		
Kečup		1,50 €
50g		
Tatárska omáčka ^{3,7,10}		1,50 €
100g		
Kváskový chlieb ¹		1,20 €
50g		
Kyslá smotana ⁷		1,30 €
50g		
Bryndza, slanina, klobása, oštiepok ⁷		2,50 €
50g		
Mak, orechy, ⁸ strúhanka ¹		2,50 €

Dezerty

150g

Ťahaná jablkovo - maková domáca štrúdľa
podávaná s remuládou z lesného ovocia^{1,3,7}

5,90 €

100g

Výber domácich tradičných syrov⁷

9,90 €



- Zoznam alergénov:**
- Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridne odrody)
 - 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, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
 - Zeler a výrobky z neho
 - Horčica a výrobky z nej
 - Sezamové semená a výrobky z nich
 - Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. /konzervanty/
 - Vlčí bob a výrobky z neho
 - Mäkkýše a výrobky z nich

Vážení zákazníci,

predávajúci ponúka a predáva jedlá a prílohy

na konzumáciu v tejto prevádzke. Jedlá

a prílohy sú v prevádzke ponúkané, predávané

na porcelánovom servise. V prípade výslovnej požiadavky

zákazníka na zabalenie jedla, z dôvodu jeho konzumácie

mimo priestorov tejto prevádzky, predávajúci je

oprávnený účtovať poplatok za obal vo výške 0,50 € /

polievkový box a 0,50 € / dvojdielny box. Pri balených

jedlách účtujeme aktuálne platnú DPH 19%.

Ceny sú uvádzané vrátane DPH 5%. Pri polovičných porciách

Vám účtujeme 70% z ceny jedla. Platbu kreditnou kartou,

prosím ohláste vopred. Hmotnosť mäsa je uvádzaná

v surovom stave. Váha ostatných pokrmov je uvedená

v gramoch po tepelnom spracovaní.

Menu vypracoval executive chef Ľubomír Herko.

Ceny nakalkulovala Alena Krnáčová

Pôvod mäsa

SK

SK, AT

SK,



Delikatesy nie len na doma

50g

Foie gras bloc

9,90 €

z výkrmovej kačacej pečene, delikátne korenený a jemne parfumovaný Armagnacom

k dispozícií taktiež v gramáži 130g a 180g
cena info u obsluhy

130g

Foie gras entier

28,90 €

(Celé kusky) Najluxusnejší variant, ktorý tvoria celistvé laloky výberovej pečene zaliate jemným kačacím tukom.

Cancanero Foie gras je prémiová francúzska delikatesa vyrábaná na Slovensku (Zvolen), ktorá spája 100% prírodné zloženie bez chémie s tradičnými remeselnými postupmi z kolísky tohto jedla – francúzskeho Gaskonska. Výrobky sa plnia a spracovávajú výhradne ručne do ikonických sklenených pohárov Weck

365g

Prepeličie vajička s chilli

13,90 €

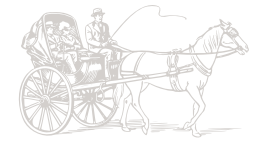
receptúra pod vedením executive chef Ľubomíra Herka

365g

Prepeličie vajička údené

14,90 €

receptúra pod vedením executive chef Ľubomíra Herka



História a súčasnosť

MASARYKOV DVOR

Rezort Masarykov dvor vo Víglaši (časť Pstruša)

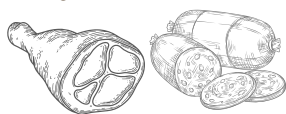
sa pýši bohatou históriou od roku 1905, ktorá siaha od šľachtického pivovarníctva, poľnohospodárstva až po modernú agroturistiku.

Oficiálny názov „Masarykov dvor“ získal tento poľnohospodársky areál úradným rozhodnutím počas obdobia prvej ČSR.

Areál bol pomenovaný na počesť prvého československého prezidenta Tomáša Garrigue Masaryka, ktorý tento región Podpoľania osobne navštívil. Pýchou tunajšieho chovu boli dve veľké maštale v ktorých sa chovalo špičkové plemeno Simmentál.

Masarykov dvor v súčasnosti uplatňuje koncept „z farmy priamo na stôl“. To znamená, že uprednostňujeme uzavretý cyklus pred nákupom zo vzdialených priemyselných bitúnkov

Naša produkcia je zameraná najmä na čerstvé hovädzie mäso, jahňacinu a divinu



MENU



Ľubomír Herko
Executive Chef









Produkt Masarykovho dvora - hovädzie mäso

Produkt Masarykovho dvora - divina

Produkt Masarykovho dvora - baranina

Produkt Masarykovho dvora - mliečne výrobky
Gemerské ovečky, Koliba - Hriňovská mliekareň

Produkt Masarykovho dvora - zemiaky

Produkt Masarykovho dvora - domáce pečivo

Označenie regionálny produkt Podpoľanie

Vážení zákazníci, v prípade akýchkoľvek intolerancií prosím kontaktujte našu obsluhu a pripravíme Vám jedlo podľa Vašich požiadaviek



REZORT

MASARYKOV
DVOR