



PONTÉO

ACTIVITY PARK RUSOVCE

Zažite príbeh skutočného jedla

KULINÁRSKY KALENDÁR NOVEMBER DIVINOVÉ HODY | VENISON FEAST

Marinovaný roast beef z jelenieho chrbta podávaný s brusnicovým dipom a rukolovým hniezdom s vlaškými orechmi

Marinated venison saddle roast beef served with cranberry dip and rucola nest with walnuts
100 g | 12,50 EUR

Grilované bažantie prsia zabalené v slaninke podávané s gratinovanými zemiakmi a omáčkou z červeného vína

Grilled pheasant breast wrapped in bacon served with gratinated potatoes and red wine sauce
200 g | 200 g | 14,50 EUR

Divinový guláš na tmavom pive podávaný so žemľovou knedľou a brusnicami

Game meat goulash on dark beer served with bread dumplings and cranberries
200 g | 200 g | 14,50 EUR

Srnčí chrbát doplnený cibuľovým pyrém a smotanovo-hríbovou omáčkou

Venison saddle served with onion puree and cream-mushroom sauce
150 g | 150 g | 24,50 EUR

Čokoládový muffin s vanilkovou zmrzlinou a horúcou omáčkou z lesného ovocia

Chocolate muffin with vanilla ice cream and hot forest fruit sauce
100 g | 3,50 EUR