



NÁPOJOVÝ LÍSTOK
DRINK LIST
GETRÄNKEKARTE

Aperitívy 0,08 l.:

Aperitifs:

Aperitive:

Martini bianco	2,10 €
Martini extra dry	2,10 €

Odrodové a ročníkové vína podľa ponuky vínnej karty
Annual and varietal wines according to the wine card.
Sortenechte Weine und Jahrgangsweine nach Weinkarte.

Grappa a Destiláty 0,04 l.:

Grappa and Spirits:

Grappa und Spirituosen:

Grappa bianca	2,90 €
Spišská borovička	1,40 €
<i>Spis gin</i>	
<i>Zipser Wacholderschnaps</i>	
Slovenská hruškovica 52%	3,90 €
<i>Slovak pear brandy</i>	
<i>Slowakische Birnenschnaps</i>	
Slovenská slivovica 52%	3,90 €
<i>Sliwowitz</i>	

Vodka 0,04 l.:

Absolut pure	2,20 €
---------------------	--------

Rum 0,04 l.:

Bacardi Superior	2,00 €
Zacapa	6,10 €
Captain Morgan Spiced	2,10 €
Diplomatico 12 y.o.	5,10 €
Don Papa 7 y.o.	6,90 €

Gin 0,04 l.:

Beefeater	2,20 €
------------------	--------



Bylinné a horké destiláty 0,04 l:
Herbal and Bitter Spirits:
Kräuter- und bittere Spirituosen

Fernet Stock	1,90 €
Becherovka	1,90 €
Jägermeister	2,30 €
Demänovka	1,70 €
Campari Bitter	2,10 €
Aperol	1,80 €

Sladké likéry 0,04 l:
Sweet Liqueurs:
Süße Liköre:

Baileys	2,40 €
----------------	--------

Whisky, Bourbon 0,04 l:

Jim Beam	2,80 €
Jameson	3,00 €
Johnnie Walker Red Label	2,60 €
Jack Daniels	3,60 €

Cognac, Brandy 0,04 l:

Karpatské brandy špeciál <i>Carpathian brandy special</i> <i>Karpaten Brandy Special</i>	3,90 €
Metaxa 7*	2,90 €

Pivo:

Beer:

Bier:

Radegast Birell 0° 0,50 l	2,20 €
----------------------------------	--------

Čapované pivo
Draught beer
Bier vom Fass

Plzeň 12° 0,30 l	1,70 €
Pilsner Urquell	
Plzeň 12° 0,50 l	2,10 €
Pilsner Urquell	

Ostatné čapované pivo podľa aktuálnej dennej ponuky.
Other draught beer according to the daily offer.
Anderes Bier vom Fass dem aktuellen Tagesangebot nach.



Miešané nápoje 0,20 l:
Mixed Drinks:

Aperol Spritz	4,90 €
Mojito	4,90 €
Virgin Mojito	4,70 €

Limonády 1 l:
Lemonade:
Limonade:

Domáca jahodová limonáda s citrónom a mäťou	7,90 €
Domáca citrónová limonáda s mäťou	5,90 €
Domáca bazová limonáda s citrónom a hruškou	6,90 €
Domáca zázvorová limonáda s citrónom a mäťou	5,90 €

Nealkoholické nápoje:
Soft drinks:

Alkoholfreie Getränke:

Minerálka sýtená, nesýtená, jemne sýtená 0,30 l	1,50 €
<i>Mineral water sparkling, still</i>	
<i>Stilles und Kohlensäurehaltiges Mineralwasser</i>	
Römerquelle sýtená, nesýtená 0,75 l	3,50 €
<i>Römerquelle sparkling, still</i>	
<i>Stilles und Kohlensäurehaltiges Mineralwasser Römerquelle</i>	
Coca-Cola 0,33 l	2,50 €
Coca-Cola Light 0,33 l	2,50 €
Fanta 0,33 l	2,50 €
Sprite 0,33 l	2,50 €
Tonic 0,25 l	2,50 €
Vinea 0,25 l	2,50 €
Ice tea 0,33 l	2,80 €
Kofola Originál čapovaná 0,30 l	1,00 €
<i>Kofola draught</i>	
<i>Kofola vom Fass</i>	
Kofola Originál čapovaná 0,50 l	1,80 €
<i>Kofola draught</i>	
<i>Kofola vom Fass</i>	
Red Bull	2,90 €

Ovocné šťavy a džúsy 0,20 l
Fruit juices
Fruchtsäfte

Ovocný džús fl'aškový	2,80 €
<i>(multivitamin, jablko, pomaranč)</i>	
<i>Bottled fruit juice</i>	
<i>(multivitamin, apple, orange)</i>	
<i>Flaschen Fruchtsaft</i>	
<i>(Multivitamin, Apfel, Orange)</i>	



Káva 7 g:
Coffee:
Kaffee:

Espresso	1,70 €
Zalievaná káva	1,70 €
<i>Black coffee</i>	
<i>Türkenkaffee</i>	
Cappuccino	2,10 €
Viedenská káva	2,10 €
<i>Viennese coffee</i>	
<i>Wienerkaffee</i>	
Caffé Latte	2,30 €
Ľadová káva	2,60 €
<i>Ice coffee</i>	
<i>Eiskaffee</i>	
Alžírská káva	2,30 €
<i>Algerian coffee (espresso with eggnog liqueur, brandy and whipped cream)</i>	
<i>Algerischer Kaffee</i>	
Smotana do kávy	0,30 €
<i>Coffee cream</i>	
<i>Kaffeesahne</i>	
Šľahačka 30 g	0,40 €
<i>Whipped cream</i>	
<i>Schlagsahne</i>	
Mlieko plnotučné 0,10 l	0,40 €
<i>Whole milk</i>	
<i>Vollmilch</i>	

Teplé nápoje:
Hot drinks:
Heiße Getränke:

Čaj (ovocný, čierny, zelený, kamilkový) 1,50 g	1,70 €
<i>Tea (fruit, black, green, chamomile)</i>	
<i>Tee (Obst, schwarz, grün, Kamille)</i>	
Čaj čerstvý zázvor/mäta 1,50 g	2,20 €
<i>Fresh tea ginger / mint</i>	
<i>Frischer Tee Ingwer / mint</i>	
Horúca čokoláda so šľahačkou 25 g	1,80 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	
Med porciovaný 20 g	0,40 €
<i>Honey</i>	
<i>Honig</i>	



JEDÁLNY LÍSTOK

MENU

MENÜ

Studené a teplé predjedlá:

Cold and hot starters:

Kalte und Warme Vorspeisen:

Tlačénka s cibuľou, octom a domácim kváskovým chlebom 100 g (1) 4,90 €
Presswurst with onion, vinegar and homemade bread
Presswurst mit Zwiebel, Essig und hausgemachtem Brot

Domáca paštéta z kuracích pečienok s jablkovým chutney a domácim kváskovým chlebom 130 g (1, 3, 8) 5,90 €
Homemade chicken paste with apple chutney and homemade bread
Hausgemachte Hühnerpaste mit Apfel-Chutney und hausgemachtem Brot

Grilovaný encián s listovým šalátom, brusnicami a domácim kváskovým chlebom 110 g (1, 7) 6,90 €
Grilled encian with lettuce salad, cranberries and homemade bread
Gegrillter Enzian mit Salat, Preiselbeeren und hausgemachtem Brot

Polievky:

Soups:

Suppen:

Domáca slepačia s rezancami 0,33 l (1, 3, 9) 3,30 €
Chicken soup with noodles
Hühnersuppe mit Nudeln

Mrkvový krém 0,33 l (7) 3,50 €
Carrot cream
Karottencreme

Podľa dennej ponuky 0,33 l 3,90 €
According to daily offer
Nach dem Angebot des Tages



Saláty:
Salads:
Salate:

- Listový šalát s kalerábom a jogurtovo-kôprovým dresingom 150 g (7)**
- s vypráženými kuracími prsiami 100 g (1, 3) 9,90 €
- s vypráženými olomouckými syrečkami 100 g (1, 3) 10,90 €
*Lettuce salad with kohlrabi and yoghurt-dill dressing with fried chicken breasts
or with fried Olomouc cheese*
*Salat mit Kohlrabi und Joghurt-dill Dressing mit gebratenen Hähnchenbrust
oder mit gebratenen Olomouc Käse*

Vegetariánske:
Vegetarian:

- Hríbkové rizoto v parmezánovom košíku s fresh šalátikom 300 g (1, 7, 9)** 9,90 €
Mushroom risotto in parmesan basket with fresh salad
Pilz-Risotto in Parmesan Korb mit frischem Salat

Cestoviny:
Pasta:

- Domáce špagety „Aglio e Olio“ s cherry rajčínami a parmezánom 280 g (1, 3, 7, 9)** 8,90 €
Homemade Spaghetti “Aglio e Olio” with cherry tomatoes and parmesan
Hausgemachte Spaghetti “Aglio e Olio” mit Kirschtomaten und Parmesan

Ryby:
Fish:
Fisch:

- Grilovaný filet Hoki so zeleninovo-šošovicovým ragú 200 g (4, 7)** 12,90 €
Grilled Hoki fillet with vegetable-lentil ragout
Gegrilltes Hoki-Filet mit Gemüse-Linsen-Ragout



Hlavné jedlá:
Main courses:
Hauptgerichte:

Roláda z kuracieho stehna s hríbkovým ragú 180 g (7) 7,90 €
- odporúčame s ryžou *Sous-Vide*

Chicken roll with mushroom ragout - recommended with rice

Hähnchensrolle mit Pilzragout - Empfohlen mit Reis

Guláš 180 g 7,90 €

- odporúčame so žemľovou knedľou alebo domácim kváskovým chlebom

Goulash - recommended with bread dumplings or homemade bread

Gulasch - Empfohlen mit Semmelknödeln oder hausgemachtem Brot

Bravčový / Kurací rezeň v domácej strúhanke 180 g (1, 3) 7,90 €

- odporúčame so šťúchanými cibuľovo-kaparovými zemiakmi

Pork / chicken Schnitzel - recommended with onion-caper potatoes

Schweinefleisch / Hähnchen Schnitzel - Empfohlen mit Zwiebel-Kapern Kartoffeln

Bryndzové halušky so slaninkou 300 g (1, 3, 7) 7,90 €

Potato dumplings with sheep cheese and roasted bacon

Brimsenockerl mit Speck

Špeciality šéfkuchára:
Chef's Spécialites:
Chefs Spezialitäten:

Staročeská sviečková s brusnicami 180 g (7, 10) 10,90 €
- odporúčame so žemľovou knedľou *Sous-Vide*

Sirloin in old-czech way with cranberries - recommended with bread dumplings

Alttschechischer Lendenbraten mit Preiselbeeren - Empfohlen mit Semmelknödeln

Bravčová panenka so zeleninovým ragú a jemným demi-glacé 180 g (7, 9, 12) 11,90 €
- odporúčame so zemiakovým pyré *Sous-Vide*

Pork tenderloin with vegetable ragout and demi-glacé - recommended with potato puree

Schweinefilet mit mit Gemüseragout und demi-glacé - Empfohlen mit Kartoffelpüree

Jedlá pre deti:
Dishes for Children:
Kinderspeisen:

Kuracie prsia na prírodno s ryžou a uhorkovým šalátom 100 g (9) 5,50 €

Natural chicken breast with rice and cucumber salad

Naturhähnchenbrust mit Reis und Gurkensalat



Prílohy:
Side Dishes:
Beilagen:

Domáci kváskový chlieb 100 g (1)	1,50 €
<i>Homemade bread / Hausgemachtes Brot</i>	
Ryža 200 g	2,20 €
<i>Rice/ Reis</i>	
Šťúchané cibuľovo-kaparové zemiaky 200 g	2,20 €
<i>Onion-caper potatoes / Zwiebel-Kapern Kartoffeln</i>	
Zemiakové pyré 200 g (7)	2,20 €
<i>Potato puree / Kartoffelpüree</i>	
Žemľová knedľa 200 g (1,3,7)	2,20 €
<i>Bread dumplings / Semmelknödeln</i>	
Uhorkový šalát 200 g	3,90 €
<i>Cucumber salad / Gurken salat</i>	
Listový šalát so cherry rajčínami 150 g	3,90 €
<i>Lettuce salad with cherry tomatoes / Salat mit Kirschtomaten</i>	
Miešaný šalát 200 g	3,90 €
<i>Mixed salad / Gemischter Salat</i>	

Dezerty:
Desserts:
Nachspeisen:

Domáce marhuľové gule s maslom, strúhankou, marhuľovým pyré a salkom 120 g (1, 3, 7)	4,90 €
<i>Homemade apricot balls with butter, breadcrumbs, apricot puree and condensed milk</i>	
<i>Hausgemachte Marillenkugeln mit Butter, Semmelbrösel, Aprikosenpüree und Kondensmilch</i>	
Čokoládová torta so šľahačkou a horúcimi malinami 120 g (1, 3, 7)	5,90 €
<i>Chocolate cake with whipped cream and hot raspberries</i>	
<i>Schokoladenkuchen mit Schlagsahne und heißen Himbeeren</i>	
Domáce špaldové palacinky s nutellou alebo džemom s višňovou omáčkou a šľahačkou 130 g (1, 3, 7)	4,90 €
<i>Homemade spelled pancakes with nutella or jam with cherry sauce and whipped cream</i>	
<i>Hausgemachte Dinkelpfannkuchen mit Nutella oder Marmelade mit Kirschsauce und Schlagsahne</i>	
Selekcia syrov s medom a ovocím 200 g (7)	9,90 €
<i>Selection of cheeses with honey and fruit</i>	
<i>Auswahl an Käse mit Honig und Obst</i>	

Ostatné u nás pečené koláčky podľa aktuálnej dennej ponuky.
Other homebaked cakes according to the daily offer.
Andere hausgebackene Kuchen nach dem aktuellen Angebot des Tages.



Všetky cestoviny sú u nás ručne vyrábané z kvalitnej talianskej múky

All our pasta is homemade and cooked from high Italian flour

Alle unsere Pasta ist hausgemacht und aus italienischen Mehl gekocht

V prípade, že hosť nedostane účet, nemusí platiť.

If the guest does not receive a receipt, he is not obliged to pay.

Wenn der Gast vom uns keinen Kassenbon erhält, hat er bei uns auf Kosten des Hauses gespeist.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

The weight of meat is stated in its raw.

Das Gewicht des Fleisches ist im rohen Zustand angegeben.

Ceny sú uvedené s DPH.

Prices include VAT.

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Detské jedlá sú podávané iba deťom.

Children dishes are served only to children.

Kinderspeisen werden nur an Kinder serviert.

Jedálny lístok zostavil: tím Pútnický mlyn

Menu created by: team Pútnický mlyn

Das Menü wurde von Team Pútnický mlyn entworfen.

Jedálny lístok schválil a ceny vypracoval: Ing. Barbora Kianičková-Lahodová

Menu approval and pricing: Ing. Barbora Kianičková-Lahodová

Die Preise wurden von Ing. Barbora Kianičková-Lahodová gesaltet, die auch das Menü bewilligt hat.

O našich novinkách, akciách a ďalších dôležitých informáciách sa dozviete aj na Facebooku.

Stránku Pútnického mlynu nájdete na adrese www.facebook.com/putnickymlyn.

About our news, events and other important information will also find out on Facebook.

Putnický mlyn site can be found at [www.facebook.com / putnickymlyn](http://www.facebook.com/putnickymlyn).

Über unsere Neuigkeiten, werden die Ereignisse und andere wichtige Informationen auch herausfinden, auf Facebook.

Putnický mlyn-Website können Sie [www.facebook.com / putnickymlyn](http://www.facebook.com/putnickymlyn) gefunden werden.

Ceny platné od 07.06.2018

Prices valid from 07.06.2018

Preise gültig ab 07.06.2018



www.facebook.com/putnickymlyn

Zložky vzťahujúce sa k § 9 ods. 4, 5 a 7

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem
 - a) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
 - b) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
 - c) jačmenného glukózového sirupu,
 - d) obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich okrem
 - a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov;
 - b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.
5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich okrem
 - a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
 - b) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfa-tokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
 - c) fytoosterolov a esterov fytoosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu;
 - d) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.
7. Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) okrem
 - a) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
 - b) laktitolu.
8. Orechy, ktorými sú mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu (*Anacardium occidentale*), peknanové orechy [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], para orechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO₂.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.



Sous-Vide

Je metóda varenia, pri ktorej sú potraviny zabalené vo vákuových vreckách varené dlhý čas pri nízkej, presne stanovenej teplote. Názov Sous-Vide (su vít) pochádza z francúzštiny a v preklade znamená “vo vákuu”. Touto metódou je možné dosiahnuť rovnomernú tepelnú úpravu suroviny, a dosiahnuť nenapodobiteľné chute a konzistencie. Čerstvé mäso, ryby či zeleninu, najlepšie zo spoľahlivého zdroja, vákuovo zabalíte do špeciálneho vrečka a ďalej upravujete v cirkulujúcej vode pri nízkej teplote od 56 °C do 95 °C.

Metóda sous-vide si zaslúži prívlastok „zdravá“. Suroviny si zachovávajú svoju prirodzenú šťavnatosť a živiny. Úbytok hmotnosti, ktorý vzniká pri klasickom varení, sa pohybuje na úrovni 40 % hmotnosti v surovom stave, pri metóde sous-vide iba v rozmedzí 5 až 10 %.

Sous Vide sa používa predovšetkým na prípravu mäsa. A to bez nepríjemných prekvapení v podobe surového stredy alebo spečených okrajov. Pri štandardnej príprave, sa mäso ohrieva pri vysokých teplotách (na grile až pri 500°C). Mäso je hotové, keď jeho vnútro dosiahne požadovanú teplotu (pre úpravu medium je to 60°C). Kým ale stred mäsa túto teplotu dosiahne, jeho okraje su už zahriate na vyššiu teplotu. Výsledkom sú prepečené a vysušené okraje. Naopak pri technike Sous-Vide dosiahneme, že je mäso rovnomerne prepečené od okraja až po stred. A pritom sa pri takejto príprave nemôže mäso prepieť!

Pri varení vo vákuu neuniká žiadna šťava a tým neuniká ani chuť. Vynikne prirodzená chuť varenej suroviny. Pridaním rôznych marinád a korenín do vákuových vreciek, v ktorých sa surovina pripravuje, môžeme vyčarovať iným spôsobom často nedosiahnuteľné chute. Varením pri presne stanovenej teplote môžeme ovplyvňovať aj konzistenciu varených surovín